



## OSTERBROT MIT REGIONALEN ZUTATEN

Vergangene Woche zeigten Ingrid Fruhmann und Monika Grassmugg wie nachhaltiges und regionales Backen ganz einfach nachzumachen ist. Osterpinzen, Gebildebäckerei oder Osterbrot mit Dinkelmehl und Rosinen wurden zubereitet. Die Bilder sollen als Ansporn dienen Osterspezialitäten selbst zu bereiten. Das Rezept für das Dinkel-Osterbrot ist nach Ingrid Fruhmann.

Ein Dank gilt besonders den beiden Köchinnen und dem Haus der Stille!

### DINKEL OSTERBROT

#### ZUTATEN

- 500 g Dinkelvollkornmehl fein
- 50 g Zucker
- 10 g Salz
- ½ Würfel Germ
- 30 g Butter
- ¼ l Milch (40 °C warm)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 50 g Rosinen erst am Schluss unterkneten

#### ZUM BESTREICHEN

- 1 Ei
- etwas Milch

Alle Teigzutaten genau einwiegen, den Teig kneten und anschließend zugedeckt 20 Min. rasten lassen.

Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und rund formen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Teigkugel mit Wasser befeuchten und abermals 30 Min. zugedeckt rasten lassen.

Anschließend mit dem Ei/Milch-Gemisch bestreichen.

Im 180 °C vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30–40 Min. backen.

© Haus der Stille



© KEM Stiefingtal

Nähere Informationen & Kontakt:



**Reiterer & Scherling**

Ingenieurbüro | Unternehmensberatung  
Sicherheitsfachkraft

Georg Prem, BSc  
+43 664 132 52 68  
georg.prem@reiterer-scherling.at  
www.kemstiefingtal.at





© KEM Stiefingtal



© KEM Haus der Stille



© KEM Stiefingtal



Dieses Projekt wird aus Mitteln des Klima- und Energiefonds gefördert und im Rahmen des Programmes „Klima- und Energie-Modellregionen“ durchgeführt.



Klima- und Energie-  
Modellregionen  
Wir gestalten die Energiewende

