

## Rezeptkarte: Osterbrot

Ein leckeres, frisch gebackenes Osterbrot direkt aus dem Ofen? Und das auch noch ohne großen Aufwand? Ohne großen Aufwand und auch im allseits beliebten Gasherd-Backofen (Omina®, Pardini® Versilia Forno u. a.) perfekt umsetzbar. Dies Rezept, das auf der No-knead-Methode basiert, stammt aus dem Bestseller-Campingkochbuch „Tiny Kitchen“.

Die Zubereitung ist denkbar einfach, denn die Zutaten werden lediglich verrührt. Die Zeit zum Gehen des Teiges ist bei dieser Methode mit mindestens 12 Stunden ungewöhnlich lang. Das sollte aber nicht abschrecken – man nutzt hier einfach die Nacht.



### Einkaufsliste

- 500 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Tüte Trockenhefe
- ½ TL Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- 375 ml Milch
- bis zu 5 hartgekochte und gefärbte Eier
- Hagelzucker

### Zubereitung

In einer Schüssel alle trockenen Zutaten (außer Hagelzucker) gut vermischen, anschließend die Milch unterrühren – kneten ist nicht weiter nötig, würde auch bei der noch recht flüssigen Konsistenz schwierig werden. Den Rest der Arbeit übernimmt die Zeit. Der Teig ruht nun über Nacht im Kühlschrank.

Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, die Backform mit ein wenig Butter fetten und den immer noch recht flüssigen Teig in die Form „laufen“ lassen und verteilen.

Die hartgekochten Eier etwa zu einem Drittel in den Teig stecken.

Das Brot bei hoher Hitze 20 Minuten backen, dann für weitere 40 Minuten bei mittlerer Hitze zu Ende backen. Vor dem Servieren das Brot unbedingt abkühlen lassen.

### Variation

Zu den trockenen Zutaten können 50 g gehackte Mandeln und 100 g Rosinen oder kleingeschnittene, getrocknete Aprikosen gegeben werden.

### Mehr Rezepte

Viele Mega-Rezepte für die kleine aber feine Küche finden sich im Kochbuch

„**Tiny Kitchen – 111 Rezepte, Tipps & Tricks**“

vom Verlag travellogs.de

aus der Kollektion „Einraumwohnung“.

