



Menge 1 großer Brotlaib



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## POSCHWECK - AACHENER OSTERBROT

Poschweck, das traditionelle Aachener Osterbrot, darf beim Osterbrunch nicht fehlen! Das feine Hefengebäck ist mit seiner köstlichen Füllung aus Rosinen, Mandeln und knackigem Würfelzucker etwas ganz Besonderes.



### Zutaten

1 kg	Mehl
1 Würfel	frische Hefe
125 g	Diamant Feinster Zucker
1 TL	Salz
500 ml	Milch
100 g	weiche Butter (oder Margarine)
100 g	Diamant Würfelzucker
50 g	Rosinen
50 g	gehackte Mandeln
1	Eigelb
3 EL	Milch

### Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln und in der Vertiefung mit 1 EL Zucker, etwas lauwarmen Milch und etwas umliegendem Mehl zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Vorteig zuerst wieder mit etwas Mehl, anschließend mit restlicher Milch, Salz und Butter gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Den Teig nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Teig mit den Händen gut durchkneten und zu einem flachen Oval formen. Würfelzucker, Rosinen und Mandeln auf dem Teig verteilen, diesen dann über der Füllung zusammenfalten und gut zukneten, sodass sich die Füllung im Teig befindet. Ein weiteres Mal 15 Minuten gehen lassen.
4. Eigelb mit Milch verquirlen und Laib damit bestreichen. Den Laib der Länge nach mittig einmal einschneiden, zwei kürzere Schnitte parallel dazu rechts und links setzen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 50–60 Minuten backen.
6. Tipp: Statt eines großen Laibs kann man auch 2-3 kleinere Brote backen. Die Backzeit beträgt dann ca. 30–40 Minuten. Der Poschweck schmeckt besonders köstlich noch warm mit Butter und/oder Konfitüre bestrichen!

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.