



**Kulinarische
Grüße**
aus dem Harz

HARZER OSTERLAIB



Zutaten

- 30 g Hefe
- 500 g Mehl
- 125 g Zucker
- 80 g Butter
- 2 Eier
- 4 Eigelb
- Salz
- Staubzucker

Für diese Spezialität muss man einen Hefeteig aus drei Teigen zubereiten.

Zubereitung

1. Für den Vorteig Hefe in 75 ml lauwarmem Wasser auflösen und mit 5 EL Mehl verrühren. 20 Minuten gehen lassen.
2. Einen Teig aus 125 g Mehl, 40 g Zucker, 15 g Butter und 1 Ei bereiten und mit dem gegangenen Vorteig verkneten. Den Teig etwa 1 Stunde aufgehen lassen.
3. Aus dem restlichen Mehl, der Butter, dem Zucker, 4 Eigelb, 1 Ei und 1 kräftigen Prise Salz den dritten Teig bereiten.
4. Den gut durchgearbeiteten Teig mit dem aufgegangenen Teig gründlich verkneten (falls erforderlich, etwas lauwarmes Wasser dazugeben).
5. Einen Laib formen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
6. Mit einem Messer oder der Küchenschere einen Stern einschneiden. Etwa 1 Stunde aufgehen lassen.
7. Im vorgeheizten Herd bei 170 bis 180 °C Ober- und Unterhitze etwa 50 bis 60 Minuten backen.
8. Mit Staubzucker besieben. Alternativ nimmt man Hagelzucker.