

**Der Osterhase kommt ☺**



## **Osterfladen mit sternenfair Milch und Butter**

### Zutaten für den Hefeteig:

300 g Weizenmehl  
1/2 Würfel Hefe  
85 ml lauwarme Sternenfair Milch  
65 g weiche Sternenfair Butter  
1 Zitrone zum Abreiben  
3 EL Zucker  
1 Ei  
1/2 TL Salz  
60 g Rosinen

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
1 EL Sternenfair Milch



Die Hefe zerbröseln, mit 1 EL Zucker und 3 EL lauwarme Sternenfair Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde machen und die Hefemilch hineingeben. Etwas Mehl darüberstäuben und abgedeckt an einen warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Sternenfair Butter, 2 EL Zucker, Ei, Salz, Zitronenabrieb und die restlichen Sternenfair Milch zugeben und verkneten. Zum Schluss die Rosinen nochmal kurz unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, auf ein Backblech geben und wieder an einem warmen Ort für ca. 30 - 40 Minuten gehen lassen.

Das Eigelb mit der Milch verrühren, den Osterfladen damit einstreichen und rautenförmig einschneiden.

### Ab in den Ofen ☺

Bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

### Sternenfair Tipp:

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguss bestreichen.

*Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen*

Kathi Breu sternenfair Bäuerin  
und das sternenfair Team