

Zeitschrift: Scharotl / Radgenossenschaft der Landstrasse
Herausgeber: Radgenossenschaft der Landstrasse ; Verein Scharotl
Band: 33 (2008)
Heft: 1

Rubrik: Ostern

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Osterbrot

Zutaten:



200ml Milch,
1 Päckchen Trockenhefe,
1/2 Tl. Zucker,
250g Weizenmehl,
150g Dinkelmehl,
1 Tl. Salz,
50g zimmerwarme Butter,
1 grosses Bund gemischte Frühlingskräuter
(ersatzweise TK-Kräuter),
1 Eigelb

Ausserdem:
Fett und Mehl für die Form

Die Milch in einen kleinen Topf lauwarm erwärmen. Die Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Milch unter Rühren auflösen. Die beiden Mehlsorten in eine Schüssel sieben, die Hefemilch, das Salz und die Butter in Flöckchen dazugeben und die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der sich vom Schüsselboden löst. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Inzwischen die Kräuter waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Eine Kastenform von ca. 25 cm Länge fetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten, dabei die gehackten Kräuter unterarbeiten. Ein etwa apfelgrosses Teigstück beiseite legen, den übrigen Teig zu einem Brotlaib formen und in die vorbereitete Form geben. Die kleine Teikugel etwa 1/2cm dick ausrollen und Hasenfiguren ausschneiden oder ausstechen. Das Eigelb verquirlen, das Brot damit bestreichen und die Hasenfiguren darauf legen, leicht andrücken und ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Das Brot in der Form weitere 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200°C (Gas Stufe 3) vorheizen. Das Osterbrot im heißen Backofen auf der unteren Schiene in etwa 45 Minuten hellbraun backen.

