

Osterkastenbrot mit Frischkäse-Frosting

Arbeitszeit: 55-60 Minuten

Backzeit: 30-35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	8 g
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	4 g
Brennwert	235 kcal / 988 kJ

Zutaten für 12 Stücke:

Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 2 TL Ingwer
- 2 TL Orangenabrieb
- 100 g Rosinen
- 50 g Cranberrys
- 2 Eier (Größe M)
- 75 g Butaris Butterschmalz
- 100 ml Milch

Frischkäse-Frosting:

- 200 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- Marzipan-Möhren

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Teig in einer großen Schüssel Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz, Zimt, Ingwer, Orangenabrieb, Rosinen und Cranberrys vermengen. In einer separaten Schüssel die Eier leicht verquirlen. Butaris Butterschmalz schmelzen und zusammen mit der Milch zu den Eiern hinzufügen. Die feuchten Zutaten zur Mehlmischung geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eventuell noch etwas Mehl hinzufügen, falls der Teig zu klebrig ist.

Schritt 2/4



Eine Kastenform fetten und den Teig einfüllen und abdecken. Den Teig an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Schritt 3/4

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Das Osterkastenbrot im vorgeheizten Ofen für ca. 30-35 Minuten backen, bis es goldbraun ist und beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Schritt 4/4

Für das Frischkäse-Frosting den Frischkäse und den Puderzucker in einer Schüssel mischen, bis eine glatte Creme entsteht. Das abgekühlte Osterkastenbrot mit dem Frischkäse-Frosting bestreichen und mit Marzipan-Möhren garnieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.