



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



OSTERFLADEN



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

Rezept für 2 Fladen

Osterfladen

Früchte

225	Gramm	Rosinen oder Sultaninen
100	Gramm	Orangeat
25	Gramm	gehackte oder gestiftete Mandeln
50	Milliliter	Rum

Die Zutaten in einer Schüssel vermengen und mindestens 12 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Vorteig

240	Gramm	Weizenmehl (Typ 550)
40	Gramm	Hefe
100	Milliliter	kalte Vollmilch

Die Zutaten zu einem geschmeidigen Vorteig verkneten und abgedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Hauptteig

200	Gramm	Weizenmehl (Typ 550)
52	Gramm	Zucker
6	Gramm	Salz
2	Eier	Größe M
2	Eigelb	Größe M
65	Gramm	Butterfett oder Butter
		Abrieb von 1/2 Zitrone
		Mark von 1/4 Vanilleschote
		Vorbereitete Fruchtmischung
		Butter zum Bestreichen vor dem Backen
		Butter und Puderzucker zum Fertigstellen



ZUBEREITUNG

Osterfladen

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Vorteig mit den restlichen Zutaten, außer der Fruchtmischung, zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt etwa 20-25 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Fruchtmischung unterkneten. Den Teig in zwei gleichgroße Portionen teilen, runden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Fladen abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Danach mit warmer, flüssiger Butter bestreichen oder alternativ mit Ei bepinseln und mit Mandelblättchen oder Hagelzucker bestreuen. Erneut etwa 15 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen mit einem scharfen Messer ein Karomuster oder kreuzweise Einschnitte in die Oberfläche machen.

Die Fladen in den vorgeheizten Backofen geben und 30-35 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen etwa 10-15 Minuten auskühlen lassen. Anschließend großzügig mit heißer, flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben oder nach Wunsch mit Zuckerguss glasieren.

Tip: Die Fladen halten sich in einem luftdichten Behälter einige Tage frisch und entfalten ihr volles Aroma am Folgetag besonders gut. Genießen Sie dieses traditionelle Gebäck mit Butter oder Konfitüre zum Osterfrühstück!



VIEL SPASS BEIM
ZUBEREITEN &
GUTEN APPETIT!

*Chef de Cuisine Palais Keller
- Michael Konietzny*