

# Osterbrötchen mit Korianderbutter

## Zutaten (für etwa 10 Brötchen):

- 560 g Mehl
- 30 g Hefe
- 120 g Zucker
- 200 ml Milch
- 220 g Butter
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 200 g Rosinen
- Salz
- 0,5 Bio-Zitrone
- 0,5 Bio-Orange
- zum Bestreichen: Eigelb
- für den Aufstrich: Butter
- für den Aufstrich: gemahlener Koriander
- für den Aufstrich: Salz

200 g Mehl in eine vorgewärmte Schüssel geben. Die Hefe zerbröckeln, mit etwas Zucker und lauwarmer Milch verrühren und zum Mehl geben. Mit etwas Mehl bestäuben, zudecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Zitronen- und Orangenschale abreiben und die Butter leicht erwärmen. Den restlichen Zucker und das restliche Mehl mit Eiern, Eigelb, warmer Butter, Zitronenabrieb und 1 Prise Salz zum Teig geben. Den Teig solange kneten, bis er fest ist und sich leicht von der Schüssel löst. Die Rosinen unterheben, den Teig abdecken und zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Den Teig nochmals kurz kneten und 10 runde Kugeln daraus formen. Ein Backblech mit etwas Butter bestreichen und mit Mehl bestreuen. Die Teigkugeln auf das Backblech setzen und nochmals 15 Minuten gehen lassen. Das geht am besten bei 50 Grad im Ofen. Anschließend die Osterbrötchen mit Eigelb bestreichen. Bei 180-200 Grad 20-25 Minuten goldgelb backen.

Für den Aufstrich weiche Butter mit gemahlenem Koriander und etwas Salz vermengen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 26.03.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)