**OFENFRISCHE OSTERN**

60 g orange skorka.

250 g raisins.

30 g Almonds siekane

3 EL (Klrschliköl)

600 g flour

70 g sugar

2 level tsp sugar ?

42 gr drozdy piekarskich

135 ml of lekkocieplego milk

3 jajka, 3 zoltka

Pinch of Vanilla

2 pinch grated untreated skorki cytrynowej

80 gr miekkiego masla

100 gr miekkiego margaryny ???

+

2 lyzki cukier puder

50 g hot butter

1

FDR KDchleln the day before the Orange peel and chop the Raisins. the almonds and the maraschino mix. About Night can be drawn covered.

The next day the flour in Schussel a seven. Sugar.Salt. crumbled yeast. Milk. Eggs and egg yolks, vanilla seeds so · as Zilronenschale dazugebcn Kr and with "the lCthaken Handrlihrgeräts yef "rlihren. The Butter and butter oil to give and knead into a smooth dough. The Raisin-orange-almond mixture add and knead briefly.

2  
Put the dough into four portions gleicl1e share and one ball from  
. form In baking paper designed to give clay pots. About W cm in diameter and 8 cm  
high. Slightly flat print and covered in a warm place about 30 minutes to go.

3  
Preheat the oven to 180 degrees. The dough surfaces with some hot butter. then with a sharp knife cut about one inch deep mesh VI. The Osterkuchlein in  
Oven on the middle rack about 30 minutes. Fans necessary, after 15 minutes of baking paper  
. cover Removal. Brush with butter again and with powdered sugar . dusting