

Osternester aus Hefeteig



Zutaten für 8 Osternester:

- 500 g Mehl, glattes
- 100 g Staubzucker (Puderzucker)
- 1 Prise Salz
- 1 Würfel Hefe
- 3 Eigelb
- 60 g Butter, zerlassene
- 250 ml Milch, lauwarme
- ½ Zitrone, die abgeriebene Schale davon
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei, verquirltes, zum Bepinseln
- n. B. Hagelzucker zum Bestreuen
- 8 Eier, gekochte, gefärbte

Zubereitung:

Die ersten neun Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten und mit dem Mixer (Knethaken verwenden!) so lange dabei kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst und Blasen wirft. Den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er ca. doppelt so groß ist.

Tipp: Man kann den Teig dann nochmals zusammenkneten und erneut gehen lassen, dann wird er feiner.

Den Teig in 24 Stücke teilen und zu 8 kleinen Zöpfen mit jeweils 3 Strängen flechten. Jeden Zopf zu einem kleinen Kranz formen, auf ein vorbereitetes Backblech geben und mit verquirltem Ei bepinseln. Nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 15 Minuten backen.

Auf die noch warmen Kränze platziert man jeweils in der Mitte dann die gefärbten Ostereier (etwas reindrücken, damit es auch hält).