

DAS BRAUCHT MAN FÜR CA. 8 OSTERNESTER AUS HEFETEIG

500g Weizenmehl
100g Puderzucker
1 Würfel frische Hefe
1 Prise Salz
3 Eigelb
60g zerlassene Butter
250ml lauwarme Milch (nicht zu warm)
abgeriebene Schale 1/2 Zitrone
2 Päckchen Vanillezucker
1 verquirltes Ei zum Bepinseln
Hagelzucker zum Bestreuen
8 hartgekochte, gefärbte Eier



UND SO GEHT'S

1. Für die Osternester aus Hefeteig die Eier trennen und alle Zutaten abwägen. Dann Mehl, Puderzucker, Salz, Eigelb, Milch, zerlassene Butter, Zitronenschale, Vanillezucker und den zerkrümelten Hefewürfel mit den Knethaken des Handrührers oder in einer Küchenmaschine durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der sich von der Schüssel löst.
2. Die Teigschüssel mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort für mindestens 30-40 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen ungefähr verdoppelt hat. Ich stelle den Teig immer bei 40° Umluft in den Backofen, da geht er perfekt auf. Dann den Teig nochmals durchkneten und abermals kurz gehen lassen.
3. Schließlich den Teig in 24 Stücke teilen und zu 8 kleinen Zöpfen mit jeweils 3 Strängen flechten. Jeden Zopf zu einem kleinen Kranz formen (ca. 10 cm Durchmesser). Die Kränzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit verquirltem Ei bepinseln. Nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 170° ca. 15 Minuten backen. Die Kränzchen aus Hefeteig aus dem Ofen nehmen und die gefärbten, hartgekochten Eier jeweils in die Mitte drücken, so lange die Kränze noch warm sind, damit sie besser darin halten. (Da die Eierfarbe leicht auf die warmen Osternester aus Hefeteig abfärbt, empfehle ich, für die Eier Biofarbe zu verwenden.)