

## Osterkranz

### Für das Backblech:

etwas Fett  
Backpapier  
Küchenpapier  
Alufolie

### Hefeteig:

250 g Schlagsahne  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
2 Eier (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

### Außerdem:

5 gekochtes Ei (Größe M) , gefärbt



etwa 5 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Der Kranz lässt sich ohne die gefärbten Eier prima einfrieren.

**1. Vorbereiten:** Die Sahne in einem kleinen Topf erwärmen.

**2. Hefeteig:** Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Sahne hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

**3.** In der Zwischenzeit das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Küchenpapier zerknüllen, zu 5 "Eiern" formen und mit Alufolie umwickeln. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**4.** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Teig in 4 gleich große Stücke teilen.

**5.** 3 Teigstücke zu gut 50 cm langen Strängen rollen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf auf das Backblech legen und darauf zu einem Kranz legen.

**6.** Von dem übrigen Teigstück 10 Kugeln und daraus etwa 15 cm lange Stränge formen. Jeweils 2 Stränge zu einer Kordel zusammendrehen und als "Eierhalter" in gleichmäßigen Abständen auf den Kranz setzen. Die 5 "Alufolien-Eier" in die "Eierhalter" setzen und den Kranz zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

**7.** Eigelb mit Milch verquirlen und den Kranz damit bestreichen. Das Backblech mit dem Kranz in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

**8.** Den Kranz mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, "Alufolien-Eier" sofort nach dem Backen entfernen und erkalten lassen.

**9.** Gefärbte Ostereier vor dem Servieren in die Eierhalter setzen.

Pro Portion / Stück: E: 24 g, F: 27 g, Kh: 91 g, kJ: 2.970, kcal: 709