

Osterkranz

Ein süßes Hefengebäck zum Frühstück oder für die Kaffeetafel.

etwa 5 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

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 gekochte Eier (Größe M),
gefärbt

Wie backt man einen Osterkranz?:

1 Vorbereiten:

Die Sahne in einem kleinen Topf erwärmen.

2 Hefeteig zubereiten:

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 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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 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 Osterkranz 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.

Tipps aus der Versuchsküche

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

