



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

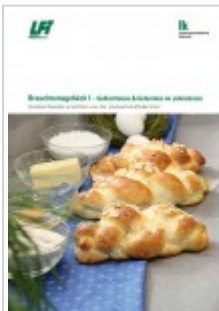
**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

13 dag	Zucker
	Vanillezucker
	Zitronenschalen, unbehandelt
400 ml	Milch
4 dag	Frischhefe
3 Stk.	Eier
5 dag	Butter
1 kg	Weizenmehl
	Hagelzucker
2 Prisen	Salz

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer Österreich:  
*Brauchungsgebäck I- Geflochtenes & Geformtes im Jahreskreis*



**Osterkranz**



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Teig bereiten**

- o Alle kristallinen Zutaten, Zucker, Vanillezucker, Salz, und die fein geriebene Zitronenschale in die Rührteigschüssel geben.
- o 2/3 der Milch dazuleeren, die Germ und die Dotter mit Hilfe des Schneebesens darin auflösen.
- o Die in Stücke geschnittene kalte Butter und das Mehl dazugeben.
- o In der Küchenmaschine ca. zehn Minuten zu einem glatten Teig verrühren lassen und die restliche Milch nach Bedarf dazugeben.
- o Den Teig mit Folie abdecken und ca. 15 Minuten rasten lassen.

**Osternesterl formen**

- o Den Teig in ca. 6 dag schwere Teigstücke aufteilen.
- o Die Teigstücke mit den Händen zu runden Kugeln schleifen.
- o Die Teigkugeln einschlagen, vorlängen und kurz ruhen lassen.
- o Die Teigstränge ein zweites Mal vorlängen, die Teigenden sollen spitz werden.
- o Die Teigstränge auf die gewünschte Endlänge von ca. 40 cm bringen.
- o Die Teigstränge mit Roggenmehl bemehlen, damit sie nicht zusammenkleben.
- o Die Nesterl nach den Abbildungen formen und auf ein Backblech setzen.

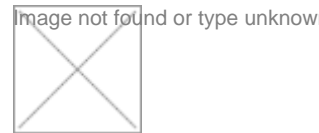


Bild 1

**Fertigstellen**

- o Zum Bestreichen: 1 Ei; Salz oder Zucker
- o Zum Bestreuen: Hagelzucker
- o Mit Wasser besprühen und mit verquirltem Ei, dem eine Prise Zucker zugesetzt wird, bestreichen.
- o Als Platzhalter für das gefärbte Osterei ein befettetes Ei aus Gips (oder einen kleinen Erdäpfel in Folie) mitbacken.
- o Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- o Bei 190 °C in das Backrohr geben und ca. 15 Minuten backen.
- o Die Backzeit für einen 50 dag schweren Osterkranz beträgt ca. 35 bis 40 Minuten.