



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:
*Brauchumsgebäck I- Geflochtenes
& Geformtes im Jahreskreis*

Osterkranz

Zubereitung

Teig bereiten

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

Osternesterl formen

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

Fertigstellen

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