



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 1 kg Mehl (glatt)
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Stk. Ei
- 20 g Salz
- 60 g Germ
- 600 ml Milch
- 10 g Zitronenschalen  
unbehandelt, abgerieben
- 20 g Vanillezucker
- 1 Stk. Ei, zum Bestreichen

**Mein persönlicher Tipp**

Der Osterkranz eignet sich  
perfekt als kleines Geschenk am  
Ostersonntag.



**Eva Maria Lipp**

Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben



**Quellen:**



Eva Maria Lipp: Seminarrezept

**Steirischer Osterkranz**



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**... für 6 Gebäcke**

- o Aus allen Zutaten einen glatten Teig bereiten und diesen aufgehen lassen.
- o Teig in 6 gleich große Stücke teilen, jedes Teigstück randschleifen und nochmals 10 Minuten entspannen lassen.
- o Zu 70 cm langen Strängen ausrollen.
- o Die so vorbereiteten Stränge zu einem Sechserzopf flechten und zu einem Kranz auf das Backblech legen.
- o Am Backblech etwas aufgehen lassen, mit Ei (etwas Zucker zum Ei geben) bestreichen (auch die Randseiten) und je nach Wunsch bestreuen.
- o Geformte Gebäcke noch weiter aufgehen lassen.
- o Bei 170 – 190 °C backen. Die Backzeit beträgt je nach Größe des Kranzes 40 – 45 Minuten.