



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

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



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

— Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

— LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

