

# Osternest / Osterkranz

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Backrezepte    Saison: Ostern    Für: 8 Personen



**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

## Zutaten

500 G	griffiges Mehl
100 G	Staubzucker
1 PRISE	Salz
1 WÜRFEL	Germ
3	Eidotter
60 G	weiche Butter
250 ML	lauwarme Milch
	Abrieb von einer halben unbehandelten Zitrone
2 PKG	Vanillezucker
1	Ei zum Bestreichen
	Hagelzucker

## Zubereitung

1. Die Zutaten zu einem geschmeidigen Germteig kneten.
2. Den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er ca. doppelt so groß ist.  

Tipp: Man kann den Teig dann nochmals zusammenkneten und erneut gehen lassen, dann wird er feiner.
3. Den Teig in 24 Stücke teilen und zu 8 kleinen Zöpfen mit jeweils 3 Strängen flechten.
4. Jeden Zopf zu einem kleinen Kranz formen (ca. 10 cm Durchmesser), auf ein vorbereitetes Backblech geben und mit verquirltem Ei bepinseln.
5. Nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 15 bis 25 Minuten backen.
7. Auf die noch warmen Kränze platziert man jeweils in der Mitte dann ein Ei.