

Der Osterkranz

Damit Sie am Ostersonntag nicht in Hektik kommen, backen Sie den Kranz lieber schon am Vorabend. Wenn Sie ihn am nächsten Morgen dann für einige Minuten in die vorgewärmte Backröhre schieben, kommt er wie „frisch aus dem Ofen“ auf den Tisch.

Zutaten für einen Kranz:

500 g Mehl • 1 Würfel frische Hefe (42 g) oder ein Päckchen Trockenhefe • 80 g Zucker • 1/4 l lauwarme Milch • 1/2 TL Salz • abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone • 100 g weiche Butter • 2 Eier • Mehl zum Bearbeiten • Butter zum Einfetten

Zum Dekorieren und Bestreichen:

5 hartgekochte bunte Eier (mit Lebensmittelfarben gefärbt) • 1 Eigelb • 1 EL Milch

Zubereitung:

- Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die zerbröckelte Hefe in eine Vertiefung geben und mit 1 TL Zucker bestreuen. Die lauwarme Milch zufügen. Mit wenig Mehl zu einem dickflüssigen Vorteig verrühren.
- Die Oberfläche des Vorteigs mit Mehl bestäuben. Die Schüssel abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis das Mehl Risse zeigt.
- Den übrigen Zucker, das Salz, die Zitronenschale, die weiche Butter und die Eier unterkneten, bis sich der Teig leicht vom Schüsselrand löst. Mit wenig Mehl bestäuben und wieder abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.
- Den Teig auf wenig Mehl nochmals kräftig durchkneten und dritteln. Drei gleiche Rollen formen, daraus einen Zopf flechten und diesen zu einem Kranz schließen. Auf ein mit Butter gefettetes Backblech legen.
- Die bunten Eier leicht einfetten und in den Teig drücken. Eigelb und Milch verquirlen, den Kranz damit bestreichen und im auf 200° C vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.



Foto: CMA-Bestes vom Bauern

Variante: Fünf kleine Osternester

Sie können aus dem Teig auch Osternester formen und in diese jeweils ein Ei – wie oben beschrieben – hineindrücken. Die Nester mit etwas Abstand voneinander auf das Blech setzen. Hier vermindert sich die Backzeit um 10 bis 15 Minuten.