

Rezept für Hefekranz mit buntem Osterei



Zutaten

Für 6 Stück | Zubereitung ca. 45 Min. | Schwierigkeit Einfach | 141 kcal pro Portion

270 g Mehl

20 g Hefe

1 Ei

60 g SweetFamily Unser Feinster

1/4 TL Salz

1/8 Liter lauwarme Milch

40 g weiche Butter

1 Eigelb

Zum Dekorieren:

SweetFamily Hagelzucker

gehackte Mandeln

6 bemalte Ostereier

Zubereitung

Das Mehl und die Trockenhefe in einer Schüssel gut mischen. Ei, „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily, Salz, Milch und Butter hinzufügen und alles mit Knethaken gut verrühren. Den Hefeteig mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort gehen lassen. Hat der Teig sich verdoppelt, muss er wieder gut geknetet werden. Den Teig nun in 6 gleichgroße Stücke teilen. Jeden Teigling wieder in 3 Stücke teilen und diese zu ca. 20 cm langen Teigrollen formen. Je 3 Teigrollen zu einen Zopf flechten. Die fertigen 6 Zöpfe jeweils zu einem kreisrunden Osterkranz auf ein Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker und Mandeln verzieren. Die Hefeteile nochmals kurz aufgehen lassen. Vor dem Backen die Mitte des Osternestes nochmals gut eindrücken, damit später eine Mulde für das gekochte Ei bleibt. Bei 185 °C im Backofen 20 Minuten backen.