

Hefe - Osterkränze

Zutaten:

30 g	Hefe
3 EL	Zucker
300 ml	Milch
500 g	Mehl
50 g	Butter
1	Ei
$\frac{1}{2}$ TL	Salz
1	Eigelb
1 EL	Milch
4-5 EL	Hagelzucker



1 hart gekochtes, gefärbtes und verziertes Ei für jeden Hefekranz

Schritt 1:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln und in der Vertiefung mit 1 EL Zucker, etwa lauwarmen Milch und etwas umliegendem Mehl zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt ca. 20 min an einem warmen Ort gehen lassen. Butter zerlassen.

Schritt 2:

Vorteig zuerst wieder mit etwas Mehl, anschließend mit restlicher Milch, Ei, Salz und Butter gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Den Teig nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Schritt 3:

Teig nochmals durchkneten, dann in zwei gleich große Teile teilen und diese zu langen Strängen formen. Jeden Strang in 6 gleich große Teile aufteilen. Jeweils zwei kleine Stränge miteinander verflechten und auf einem mit Backpapier belegten Backblech zu einem Kranz formen. Teigenden gut miteinander verbinden.

Schritt 4:

Eigelb mit Milch verquirlen, Kränze damit einpinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

Schritt 5:

Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 15 - 20 min backen.

Schritt 6:

Nach Erkalten des Gebäcks ein hart gekochtes, buntes Ei in die Mitte setzen.

Tipp: Sollen die Hefekränze größer werden, nur 5 Stück davon herstellen.