

Osterkranz



Zutaten für den Teig:



125 ml Milch
30 g Zucker
1 Hefe
30 g weiche Butter
1/2 Vanilleschote
300g Mehl
2 Eier
1 Prise Salz

Zubereitung:



Das Mehl in eine Schüssel geben, Vertiefung machen, die Hefe zerbröseln und etwas warme Milch hinzugeben.



Die Hefe mit etwas Mehl zu einem glatten Teig verrühren und ungefähr 5 Minuten gehen lassen.



Butter, Eier, Zucker, eine Prise Salz, das Mark der Vanilleschote und die restliche Milch hinzufügen.



Die Masse einige Minuten zu einer geschmeidigen Teigkugel verkneten und eine Stunde zugedeckt gehen lassen.

Nun solltest du dich für eine Füllung entscheiden:

Zutaten Nussfüllung:



5 EL Zucker
2 Eiweiß zu Eischnee geschlagen
200 g gemahlene Mandeln

Zutaten Zimtfüllung:



40 g flüssige Butter
4 EL Zucker
3 TL Zimt

Den Backofen auf
180 °C vorheizen.



Die Zutaten jeweils miteinander
Vermengen.



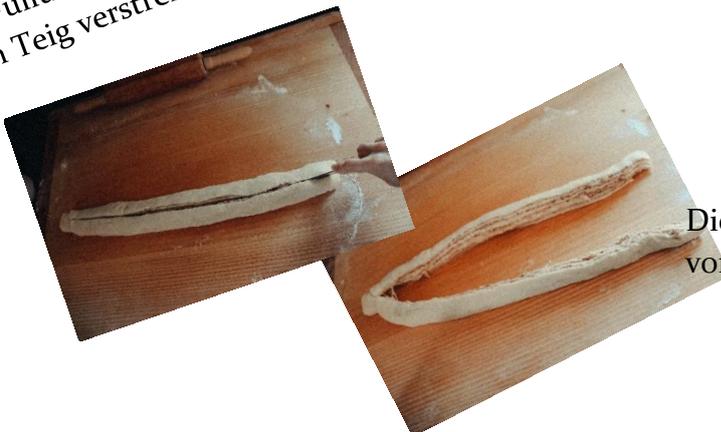
Den Teig auf einer bemehlten
Arbeitsfläche zu einem 50 x 30 cm
großen Rechteck ausrollen.



Die Füllung gleichmäßig auf
dem Teig verstreichen.



Den Teig von der langen Seite
aufrollen, sodass eine 50 cm
lange Rolle entsteht.



Die Rolle der Länge nach bis 2 cm
vor dem Ende aufschneiden.



Anschließend beide Seiten zu
einem Zopf eindrehen.
Dabei sollte die aufgeschnittene
Seite immer nach oben schauen



Zu einem Kranz formen...



..., die Enden verflechten, ...



... den Kranz mit einem verquirlten Ei
bestreichen und gehackten Nüssen oder
Mandeln bestreuen.

Den Kranz noch etwa 15 Minuten
gehen lassen und danach auf 180°
für ungefähr 30 Minuten backen.



Viel Spaß beim Backen
und Guten Appetit :)

Den Osterkranz kann man natürlich nicht nur an Ostern backen!