



Gebackenes Osternest

5 OSTERNESTER



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

Für den Hefeteig:

- 180 g lauwarme Milch
- 60 g Zucker
- 300 g Mehl
- 5 g frische Hefe
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

50 g weiche Bayernland Goldbutter

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
 - 2 EL Milch
- 5 gefärbte Eier

ZUBEREITUNG

1. Lauwarme Milch mit 1 TL Zucker, 1 EL Mehl und der Hefe verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mischung 20 Minuten gehen lassen.
2. Übrige Zutaten in eine Rührschüssel geben und die Hefemilch dazugeben. 10 Minuten mit dem Knethaken gut durchkneten. 30 Minuten gehen lassen. Den Teig anschließend nochmal durchkneten und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank gehen lassen.
3. Teig herausnehmen und in 10 gleichgroße Teile teilen. Stränge mit ca. 25 cm formen, immer 2 Stränge ineinander verschlingen und einen Kreis formen, die Enden gut aneinanderdrücken.
4. Hitzebeständiges Gefäß in die Mitte setzen und nochmal eine Stunde gehen lassen.
5. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft 160 °C).
6. Eigelb mit Milch verquirlen und Osternester vor dem Backen bestreichen.
7. Etwa 30 Minuten backen.
8. In das abgekühlte Nest ein gefärbtes Ei setzen.



/bayernlandeg
/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:
www.youtube.com/BayernlandTV