

Hefekränze zu Ostern (ca. 8-9 Stück)



Teig:

300 g Mehl (550er)
60 g Zucker
30 g Hefe
30 g Butter
1 Ei
120 ml Milch
½ TL Salz

zum Bestreichen:

Milch



So geht's:

Das Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde machen und den Zucker hineingeben, sowie die Hefe zerbröseln und darauf geben.

Den Butter schmelzen und mit der Milch vermengen, leicht erwärmen, das Ei zugeben. Die Flüssigkeit soll lauwarm sein.

Mit dem Handrührgerät (Knethaken) den Teig zusammenrühren, bis er zusammengeht. Dann das Salz zugeben. Etwa 5-8 min weiterkneten. Dann zurück in die Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30-40 min gehen lassen.

Dann in 8 bzw. 9 Teile teilen und wiederum jeden Teil in 3 Stücke. Diese zu länglichen Schlangen rollen und zu einem Zopf flechten. Diesen zu einem Kranz drehen und an der Nahtstelle zusammenschlingen – Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit Milch bestreichen.

Bei 175 °C (Ober-Unterhitze) ca. 25 min im vorgeheizten Backofen backen.

Die Osterkränze sind fertig, wenn man auf der Unterseite daraufklopft und sie sich hohl anhören.