



Osternest

Für zwei Osternester brauchst du folgende Zutaten und Hilfsmittel:

250 g Mehl

60 g Zucker

60 g weiche Butter

1 Ei, 1 Eigelb

1/2 Päckchen Trockenhefe

60 ml warme Milch

1 Spritzer Zitrone (wer Zitrone mag, kann auch mehr nehmen, dann schmeckt es zitroniger)

Außerdem 1 Schüssel, saubere Hände und Zeit

1. Pack alle Zutaten in eine Schüssel. Anschließend muss alles richtig gut geknetet werden, bis eine glatte und feste Teigmasse entstanden ist.
2. Dann muss der Teig an einem warmen Ort ein bis zwei Stunden ruhen, damit er doppelt so groß wird.
3. Nach zwei Stunden den Teig noch mal richtig gut durchkneten und in zwei Teile teilen. Aus jedem Teil wird ein Osternest.
4. Die beiden Portionen teilst du jeweils noch mal in drei gleich große Teile.
5. Aus diesen drei Teilen knetest du lange Bänder. Am Ende musst du drei lange Bänder haben, aus denen du den Hefezopf flichtst. Das ist wie Haareflechten. 😊
6. Anschließend wird der Zopf zu einem Ring zusammengelegt und die beiden Enden werden zusammengedrückt.
7. In der Mitte bleibt ein Loch, in das nach dem Backen ein Ei oder ein Hase gelegt wird.
8. Der fertige Teigring kommt auf ein Backblech und wird für etwa eine halbe Stunde auf den Backofen gestellt, damit er noch mal gehen kann.

9. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das aufgegangene Teignestchen mit einer Mischung aus 1 Eigelb und 2 EL Milch bestreichen und anschl. Ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Backen kannst du dein Osternest dekorieren. Dazu essen kannst du Marmelade, Honig, Schokocreame oder auch Käse oder andere vegane oder nicht vegane Aufstriche.

Wichtiger Tipp: Stell alle Zutaten eine Stunde vor dem Backen raus, sodass sie warm werden. Denn mit warmer Butter, warmer Milch und einem warmen Ei gelingt der Teig viel besser.

Guten Appetit!