

SÜSSE OSTERNESTER MIT



🕒 Zubereitung: 150 Minuten

🥄 Davon aktiv: 45 Minuten

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG

- 320 g Mehl
- 50 g Zucker
- 5 g Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 35 g Butter
- 150 ml Milch
- 1 Ei

FÜR DIE EISTREICHE

- 1 Ei
- 5 ml Wasser

FÜR DIE DEKO

- 10 g Zuckerstreusel
- 10 kinder Schoko-Bons

AUSSERDEM

Backpapier

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig Mehl, Zucker, Trockenhefe und Salz vermengen.
- 2 Butter und Milch in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.
- 3 Milch-Butter-Mischung und das Ei zur Mehl-Mischung hinzugeben und den Teig mit den Knethaken des Handrührgeräts glatrühren. Nun mit einem Küchentuch zudecken und 10 Minuten ruhen lassen.
- 4 Den fertigen Teig in 20 gleich große Stücke teilen und diese zu 20 cm langen Strängen rollen.
- 5 Jeweils zwei der Stränge zu einem Zopf flechten, die Enden zusammendrücken und zu einem Kreis schließen, so dass die Mitte frei bleibt. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.
- 6 Für die Eistreiche das Ei mit Wasser verquirlen, damit die Osternester bestreichen und abschließend mit Zuckerstreuseln bestreuen.
- 7 Im vorgeheizten Ofen (180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft) 15 Minuten backen und dann abkühlen lassen.
- 8 Für die Deko in jedes Osternest einen der kinder Schoko-Bons platzieren.

Portionen: 10

Pro Portion: 60 g / 217 kcal

