



Schoko-Hefe-Osternester mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten



Wartezeit:
ca. 15 Minuten



Zutaten für 10 Portionen

4 kinder Riegel
1 Rolle Hefeteig, aus
dem Kühlregal (450 g)
1 Eigelb
1 EL Milch
50 g Haselnusskrokant

Utensilien:

Küchenwaage, Backofen,
Schüsseln, Topf, Messer,
Schneidebrett, Backpapier,
Backblech, Pinsel

Portionen: 10 Stück
Pro Portion: 62 g (1 Stück)
Pro Portion: 215 kcal

Zubereitung:

1. Schritt:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und währenddessen kinder Riegel grob hacken. Hefeteig ausrollen, mittig übereinander falten und entlang der kurzen Seite in je 2 cm breite Streifen schneiden. Die Hälfte der Streifen in den gehackten kinder Riegel wälzen, sodass sie am Teig haften bleiben.

2. Schritt:

Je einen Teigstreifen mit kinder Riegel und einen Streifen ohne miteinander verdrehen, zu einem Kreis formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb mit Milch verrühren, jedes Nest dünn einpinseln und mit Krokant bestreuen.

3. Schritt:

Die Osternester auf der mittleren Schiene im Backofen für ca. 15 Min backen, kurz abkühlen lassen und servieren.

Tipp: Wenn ihr etwas mehr Zeit habt, könnt ihr den Hefeteig natürlich auch selbst machen.