

Osterkranz



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Butter	3 Dekagramm
Vollmilch	250 ml
Frischer Germ	1 Stk.
Weizenmehl (griffig)	30 Dekagramm
Vollkornmehl	30 Dekagramm
Leitungswasser / Stilles Wasser	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	Etwas / nach Bedarf
Brotgewürzmischung	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben (man kann auch nur Weizenmehl nehmen - Vollkornmehl ist halt gesünder!), mit Gewürzen vermengen, Germ in lauwarmen Wasser verrühren und zugeben, flüssiges Fett und Milch oder lauwarmes Wasser zugeben, zu Teig zusammenrühren und auf Arbeitsfläche zusammenkneten - Teig soll eher fest sein, damit das Brot beim Backen in der Form bleibt.

Brotteig warm gehen lassen! (ca. 1 Stunde)

Teig zu einer Rolle formen, portionieren, Kugeln formen bzw. schleifen, gehen lassen, lange Schlangen rollen und immer 2 zu einer Kordel zusammendrehen, rund auf vorbereitetes Blech legen mit versprudelttem Ei oder Wasser bestreichen, nach Wunsch bestreuen, die Hälfte einer Eierschale in das Loch legen, damit nachher ein Osterei rein passt, gehen lassen, backen bei 200 Grad Celsius bis es goldgelb ist!

Auskühlen lassen, Ei rein legen - Fertig!

Gutes Gelingen wünscht

