



Osterbrot

Gaumenfreunden!

AUS FRÄNKISCHEN BACKÖFEN

Heute von



Zutaten

für eine Kranz

500 g Mehl
1 Prise Salz
¼ l Milch (lauwarm)
1 ¼ Päckchen Trockenhefe
(20 g frische Hefe)
2 Eier für den Teig
+ 1 Ei (nur Eigelb) zum Bepinseln
100 g Fett (50 g Margarine
und 50 g Butterschmalz)
50 g Zucker
Zitronenschale oder Saft (ca. 2 TL
Saft) Mandelstifte und grober
Zucker zum Bestreuen Grünes
Esspapier und bunte Eier

TIPP: Frisch schmeckt er besonders
und am nächsten Tag mit Marmelade
oder Gelee genießen!

Zubereitung

Mehl, Trockenhefe, Eier, Salz, Zitrone, Zucker, Fett
und Milch verrühren und in der Maschine kneten
lassen.

Arbeitsfläche mit etwas Mehl bedecken und den
Teig mit den Händen abschlagen, bis er Blasen
wirft (evtl. etwas Mehl an den Teig, bis er sich von
den Händen gut löst). Teig zugedeckt lauwarm
gehen lassen (kann auch im Ofen bei 40 Grad
etwas schneller passieren). Dauer ca. 45 Min.
Drei gleichgroße Teile abteilen und jeweils zu
Schlangen formen. Die Enden der drei Schlangen
zusammen führen und nun wird der Kranz
geflochten.
Rund zum Kranz legen.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen und 10
Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
Dann mit Eigelb bepinseln und Mandelstifte und
grogen Zucker darauf verteilen.

Ab in den Ofen! Bei Umluft auf mittlerer Schiene
150/160 Grad ca. 40 Minuten. Kurz auf den Kranz
klopfen- Klingt er hohl, ist er fertig gebacken!
Grünes Esspapier in die Mitte, bunte Eier darauf
und schon ist der fränkische Osterkranz von
Familie Stark vom Kinderhof Stilles Eck fertig!