

Osternester aus Hefeteig

3 Stück

Zutaten:

3 gefärbte oder weiße Ostereier,
etwas Eigelb und Milch zum bestreichen.

Hefeteig:

500 g Weizenmehl (Type 550),
20 g Frischhefe oder 1 Päckchen Trockenhefe,
50 g Zucker,
1 Ei,
60 g weiche Butter oder Margarine,
1/4 Liter lauwarme Milch,
eine Prise Salz,
etwas abgeriebene Zitronenschale und
1/2 Päckchen Vanillinzucker.

Zubereitung:

Die Frischhefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit den anderen Zutaten in der Küchenmaschine oder mit Hand etwa 8 Minuten zu einem Teig kneten.

Den Teig etwa 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen, in drei Teile von etwa 300 g abwiegen und 5 Minuten ruhen lassen.

Danach wie aus den untenstehenden Fotos ersichtlich, zu Knoten formen, auf ein gefettetes Backblech legen und ein Ei in die Mitte setzen, mit Eistreiche bestreichen nach einer Gare von etwa 30 Minuten Backen bei 200°C etwa 15 bis 20 Minuten.

