

Viel Spaß beim Backen

Bunte Eierkränze

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln und mit 4 EL lauwarmen Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Die Butter zerlassen, mit der restlichen Milch, dem Zucker, den Eiern, dem Salz und wenigen Tropfen Bittermandelöl zum Hefeansatz geben. Mit dem gesamten Mehl zu einem glatten, lockeren Teig verarbeiten, dann zugedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.

Rosinen zufügen und Teig nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Teig in 10 gleiche Teile trennen, davon ca. 32 cm lange, fingerdicke Rollen formen. Diese nochmals der Länge nach teilen, sodass Doppelstränge entstehen, die zopfartig geflochten und zum Ring geschlossen werden.

Die Kränzchen auf das eingefettete Backblech legen und bei 180 °C 30–40 Minuten backen (mittlere Schiene). Dann bunte Ostereier einsetzen.

Zutaten:

Für 10 Kränze

Für den Teig:

500g Mehl

35g Hefe

200ml lauwarme Milch

etwas Mehl

80g Butter, zerlassen

100g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

etwas Bittermandelöl

50g Rosinen

Zum Verzieren:

10 gefärbte hartgekochte Eier

Hagelzucker

