

Osternester

(für 5 Nester)

Zutaten:

Für den Teig:

175 ml Milch
500g Mehl
1 Würfel Hefe
100g Zucker
80g Butter
1 Pk Vanillezucker
3 Tropfen Backaroma Zitrone

1 Ei und etwas Milch extra

Gehobelte Mandeln
Hagelzucker
Gekochte, bunte Eier



Zubereitung:

Die Milch mit der Butter erwärmen, nicht kochen!

Die Hefe untermischen und beiseite stellen.

Das Mehl mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Backaroma in eine Schüssel geben, die Hefe-Milch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig vermengen. Mindestens eine Stunde gehen lassen.

Den Teig in 20 kleine Portionen teilen und zu Strängen rollen. Jeweils drei Stränge miteinander zu Zöpfen verflechten und daraus einen Kranz formen.

Das Ei und die Extra-Milch miteinander verquirlen.

Die Kränze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Ei-Milch-Mischung bestreichen, Mandeln und Hagelzucker darüberstreuen, jeweils ein buntes Ei in die Mitte drücken und bei 180°C für ca 15 Minuten backen.