

Hier und heute



Osterkranz und Osternester

Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie Sie aus einem Teig einen Osterkranz und drei Osternester backen können. Süße Köstlichkeiten, die sich auch als schönes Mitbringsel eignen und jedes Osterfrühstück bereichern.

Das Rezept

Osterkranz und Osternest

(von Marcel Seeger für einen Osterkranz und drei Osternester)

Zutaten

- 40 g Hefe, frisch
- 350 ml Milch
- 750 g Weizenmehl, Typ 550
- 100 g Zucker
- 120 g Butter, Zimmertemperatur
- 2 Eigelbe (Größe M)
- 10 g Salz
- etwas frisches Vanillemark (alternativ Vanillepaste)
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Die Milch leicht erwärmen, die Hefe zerbröseln, beides unterrühren, auflösen und in eine Schüssel der Küchenmaschine geben. Anschließend das Mehl auf die Mischung geben, Zucker, Butter und die Eigelbe zugeben und alles circa eine Minute kneten. Salz, Vanillemark und Zitronensaft zugeben und die Knetgeschwindigkeit erhöhen.

Den Teig solange kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst und eine glatte Struktur gebildet hat. Der Knetvorgang dauert je nach Küchenmaschine sechs bis zehn Minuten.

Tipp

- Das Salz erst nach Knetbeginn zusetzen, da es sonst die Hefezellen zerstören würde und der Teig keine Lockerung durch die Hefe bekommen würde.

Den Hefeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche noch einmal mit der Hand zu einer Kugel formen. Von dem Teig für den Osterkranz drei Stücke von jeweils 250 Gramm Gewicht abwiegen.

Und neun Stücke von jeweils 70 Gramm Gewicht für drei kleine Osternester abwiegen. Alle Teigstücke zu Kugeln formen, dann etwas lang rollen und für circa zehn Minuten mit einem Küchenhandtuch abdecken, damit sie etwas gehen können.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Tipp: Durch die Umluft kann alles gleichzeitig im Ofen gebacken werden.

Nachdem der Hefeteig etwas gegangen ist, das Küchenhandtuch entfernen und die Teigstücke wie folgt aufarbeiten:

Für den Hefekranz einen Tortenring von 26 Zentimeter Durchmesser und 5 Zentimeter Höhe, alternativ eine Springform, an der Innenseite leicht buttern und auf das Backblech mit Backpapier stellen. Die drei Teigstücke zu 250 Gramm gleichmäßig auf eine Länge von 50 Zentimeter ausrollen, nebeneinander legen und dann zum Zopf flechten. Den geflochtenen

Hier und heute



Zopf in den Tortenring legen und die Enden fest zusammendrücken. Dann den Tortenring mit einem Küchenhandtuch abdecken und den Hefekranz gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. (Circa 15 bis 20 Minuten, je nach Umgebungstemperatur.)

Für die Osternester die Teigstücke zu je 70 Gramm gleichmäßig zu Rollen von 25 Zentimetern Länge formen. Aus jeweils drei Rollen einen kleinen Zopf flechten. Die kleinen Zöpfe zu einem Ring formen und die Enden fest zusammendrücken. Die Teigstücke auf das zweite Blech mit Backpapier legen und nach Belieben in die Mitte jeweils ein rohes Ei in den Teig stecken. Die Osternester mit einem Küchenhandtuch abdecken bis der Hefeteig sein Volumen verdoppelt hat (ca. 15 Minuten, je nach Umgebungstemperatur).

Tipp: Für ein Osternest mit gefärbtem Ei, das Osternest erst ohne Ei backen und dann nachträglich ein hartgekochtes, gefärbtes Ei in das Osternest setzen.

Fertigstellung

- 1 Ei
- nach Belieben gehackte Mandeln und Hagelzucker

Zubereitung

Haben beide Backwerke ihr Volumen verdoppelt, die Küchenhandtücher entfernen. Alle Gebäcke dünn mit etwas verquirltem Ei abstreichen, so erhalten sie beim Backen einen schönen Glanz. Solange die Eistreiche noch feucht ist, den Hefekranz und die Osternester nach Belieben mit einigen gehackten Mandeln und etwas Hagelzucker bestreuen. Osternester und Osterkranz in den vorgeheizten Backofen geben. Die Osternester zehn bis 15 Minuten backen und dann aus dem Ofen nehmen. Der Osterkranz hat eine Backzeit von ca. 25 Minuten. Alles sollte schön goldbraun und saftig gebacken sein.