Nah&Frisch



www.oetker.at Professional

Osterkranz

Kuchen & Gebäck | Eier | Frühling | Jause | Kuchen | Ostern

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●●○

Vorbereiten: Küchenrolle zu fünf Eiern formen und mit Alufolie umwickeln.
Germteig: Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist. Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und in vier gleiche Stücke teilen. Drei der Teigstücke zu ca. 50 cm langen Rollen formen und zu einem Zopf flechten.

Den Zopf auf ein befettetes Backblech geben und zu einem Kranz formen. Aus dem vierten Teigstück 10 Kugeln formen und diese zu ca. 15 cm langen Rollen formen. Immer 2 Rollen zu einer Kordel formen und diese in gleichen Abständen auf dem Kranz als "Eierhalter" anbringen. Die 5 Alufolien-Eier als Platzhalter auf die Eierhalter setzen und den Kranz zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Bestreichen: Dotter mit Milch versprudeln und den Kranz damit bestreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres (Ober-/Unterhitze 180 °C oder Heißluft 160 °C) schieben und ca. 30 Minuten backen. Die Alufolien-Eier sofort nach dem Backen entfernen. Den Kranz auf einem Küchenrost erkalten lassen. Gefärbte Eier kurz vor dem Servieren in die Eierhalter setzen. Tipp: Ohne die gefärbten Eier ist der Kranz gefriergeeignet.

Zutaten

- Germteig:
- 500 g gesiebtes glattes Mehl
- 1 Pkg. Dr. Oetker Germ
- 250 ml warmes, flüssiges Schlagobers
- 70 g Zucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Eiklar (Größe M)
- Zum Bestreichen:
- 1 Dotter (Größe M)
- 1 EL Milch
- Außerdem:
- 5 gekochte, gefärbte Eier