Nah&Frisch

www.oetker.at Professional

Osternest

Kuchen & Gebäck Eier Frühling Jause Ostern



Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für den 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 glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig 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 6 gleiche Stücke teilen. Die Teigstücke zu 60 cm langen Rollen formen. Je 3 Rollen zu einem Zopf flechten. Die Zöpfe auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einem Osternest übereinanderlegen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen. Das Osternest mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres Ober-/Unterhitze 180 °C (Heißluft 160 °C) schieben und ca. 35 Minuten backen.

Zutaten

- Germteig:
- 550 g glattes Mehl
- 1 Pkg. Dr. Oetker Germ
- etwas Salz
- 1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 2 Pkg. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
- 90 g Zucker
- 30 g Honig
- 1 Ei (Größe M)
- 1/4 l lauwarme Milch
- 70 g Butter
- Zum Bestreichen und Bestreuen:
- 1 versprudeltes Ei (Größe M)
- etwas Dr. Oetker Hagelzucker