Nah&Frisch



finis-feinstes.at Professional

# Osterkranzerl

Kuchen & Gebäck Frühling Jause Ostern

**Zubereitung** **Schwierigkeit:**

Für den Teig die Butter erwärmen. Alle Zutaten, außer der Milch, in eine Rührschüssel geben
und gut durchkneten. Nach und nach die Milch dazugeben, bis sich der Teig vom
Schüsselboden löst. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort
eine Stunde gehen lassen. Nach einer Stunde den Teig nochmals durchkneten und auf eine
bemehlte Fläche geben. Den Teig in sechs gleich schwere Stücke/Kugeln teilen.
Jede Kugel nochmals in drei Teile teilen und zu drei dünnen, gleichlangen Strängen formen.
Aus jeweils drei Teigrollen einen Zopf flechten und die Enden mit den Fingern fest zusammendrücken.
Mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
Die Kränze nochmal 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backrohr bei
180 °C Heißluft für ca. 25 – 30 Minuten backen. Wenn die Kränze goldbraun sind, aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und bunte Ostereier in die Mitte der Kränze platzieren.
Tipp: Eierbecher, Espresso-Tassen oder die leeren halbierten Eierschalen gut einfetten und in die Mitte der Brioche-Kranzerl platzieren. Nach dem Backen mit bunten Ostereiern bestücken.

**Zutaten**

- 500 g Finis Feinstes Weizenmehl glatt
- 120 g zimmerwarme Butter
- 4 Dotter
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Trockengerm
- 1/4 l lauwarme Milch
- (bei Bedarf etwas weniger)
- gestrichener Teelöffel Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Schuss Rum
- Zum Bestreuen:
- Ei
- 100 g Hagelzucker