

Osternester

Zutaten:

500 g	<i>Heimatsmühle Weizenmehl Type 405</i>
1 Pck.	<i>Trockenhefe</i>
2 - 3 EL	<i>Zucker</i>
1 ¼ TL	<i>Salz</i>
300 ml	<i>Milch</i>
3 EL	<i>Butter</i>
1	<i>Eigelb zum Bestreichen</i>
2	<i>EL Wasser</i>



Mehl mit Trockenhefe, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. In die Mitte des Mehls eine Mulde machen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Die Butter dazugeben und rühren bis sie geschmolzen ist. Die Milch darf nur lauwarm sein, denn zu viel Hitze schadet der Hefe und der Teig geht nicht auf. Die Milch-Butter in die kleine Mulde gießen und zu einem Teig verrühren, auf einem leicht bemehlten Tisch kneten, bis ein weicher und elastischer Teig entsteht, der nicht mehr klebt. Sonst noch ein wenig Mehl dazugeben. Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Geschirrhandtuch zudecken. Den Teig an einem warmen Ort etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Ein großes Osternest, oder mehrere kleine Osternester formen – 3 lange, dünne Rollen formen, zu einem Zopf zusammenflechten und zu einem Kranz legen – und auf dem Blech platzieren. Das Eigelb mit dem Wasser verrühren und den Teig damit einpinseln. Den Backofen auf 180 Grad einstellen und das Blech einschieben. Nach ca. 45 – 50 Minuten ist das Nest goldgelb gebacken.

