

Kleine Osterkränze

10 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 75 Min.

**Zutaten:****Teig:**

2 ½ dl Rahm
500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
80 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
2 Eier
1 Eiweiss
1 Eigelb
1 TL Milch
Mehl

Dekoration:

30 g Hagelzucker

1 Teig:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Den Rahm in einem kleinen Topf erwärmen. Mehl und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Zucker, Vanille Zucker, Salz und zwei Eier hinzugeben. Das übrige Ei trennen und das Eiweiss ebenso dazu geben. Das Eigelb mit der Milch verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Nun den erwärmten Rahm in die Mehlmischung geben und mit dem Knethaken des Mixers 5 Minuten lang zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und 45 Min. aufgehen lassen.

Den Teig mit etwas Mehl bestreuen, mit den Händen nochmals durchkneten und in zehn Stücke teilen. Die Teigstücke in eine Schüssel legen und mit einem Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht antrocknen.

Nun das erste Teigstück in drei Teile teilen und diese zu 25 cm langen Strängen formen. Die Stränge nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und die oberen Enden etwas zusammendrücken. Zuerst den linken Strang über den mittleren Strang legen und danach den rechten Strang über den Mittleren legen.

Diesen Schritt so lange wiederholen, bis das Ende der Stränge erreicht ist. Nun die Enden zusammendrücken und den geflochtenen Zopf auf dem Backblech zu einem Kreis zusammenlegen. In der Mitte so viel Platz lassen, dass später noch ein Ei Platz hat.

Die restlichen neuen Teigstücke teilen, zu Zöpfen flechten und zu Kränzen formen.

2 Dekoration:

Die Kränze mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

An einem warmen Ort 20 Min. ruhen lassen.

Den Backofen vorheizen.

Die Hefekränze 25 Min. backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Nach dem Backen mit dem Backpapier auf ein Rost legen ca. 20 Min. auskühlen lassen.