

Osterkränzchen

etwa 6 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

175 ml Milch
75 g Butter
500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 TL Salz
180 g Crème fraîche

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Milch in einer Pfanne erwärmen und darin die Butter zerlassen.

Das Mehl mit Hefe mischen, die warme Milch und die restlichen Zutaten hinzufügen. Alles mit dem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er um das Doppelte aufgegangen ist (ca. **60 Minuten**).

Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig mit den Händen nochmals kurz kneten. Zu einer Rolle formen und in 12 gleich grosse Stücke teilen. Jedes Stück zu einer 30 cm langen Rolle formen. Jeweils zwei Rollen zu einem Kränzchen winden und auf das Backblech legen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



Eigelb und Milch verrühren und die Kränzchen damit bestreichen. Nochmals etwa 10 Minuten gehen lassen, dann im unteren Teil des Backofens während ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und erkalten lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

Die Kränzchen nach Belieben mit gefärbten Ostereiern oder mit kleinen Schokoladeneiern füllen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kränzchen vor dem Backen mit etwas Hagelzucker bestreuen.

