

# Oster-Hefekränze

für einen genussvollen Osterbrunch

## FÜR 8 HEFEKRÄNZE

- 450 g Weizenmehl
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 70 g Zucker
- 50 g Butter, weich
- 180 ml lauwarme Milch
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 Eigelb + 2 EL Sahne (zum Bestreichen)
- Mandelblätter
- Hagelzucker

*Frisch und lauwarm schmecken die Hefekränze am besten. Innen schön locker und fluffig und außen goldbraun und leicht knusprig. So mögen es die Kleinen und auch die großen Gäste.*

## Hefeteig:

1. Die Hefe in einer Schüssel mit lauwarmer Milch vermischen.
2. Einen Teelöffel Zucker hinzugeben und dann mit einem Löffel so lange rühren, bis sich Zucker und Hefe aufgelöst haben.
3. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde eindrücken.
4. Hier nun die lauwarme Hefe-Milch-Mischung hinzufügen.
5. Den restlichen Zucker dazugeben und mit etwas Mehl in der Mulde verrühren.
6. Den Vorteig mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort für ca. 15 Minuten aufgehen lassen.
7. Nun die restlichen Zutaten (Ei, Butter, Salz) hinzugeben, vermischen und zu einem glatten Teig verkneten.
8. Den Teig in der Schüssel nochmals 60 Minuten gehen lassen.

## Oster-Hefekränze flechten:

1. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten.
2. In 16 gleich große Stücke teilen und diese zu ca. 30 cm langen Strängen rollen.
3. Jeweils zwei Teigstränge miteinander verflechten/verdrehen und zu einem Kranz binden.

4. Die Enden leicht zusammendrücken.
5. Hefekränze auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Genügend Abstand einhalten, da der Teig nochmals aufgeht.
6. Mit einem trockenem, sauberen Geschirrtuch abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
7. Den Backofen auf 170°C vorheizen.
8. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und damit die Oster-Hefekränze einstreichen.
9. Mit Mandelblätter und Hagelzucker bestreuen.
10. Anschließend die Hefekränze bei 170°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun aussehen.