

Rezept für gebackene Osternester

Zutaten:

ergibt zwei größere oder vier kleinere Osternester

- 1 Päckchen Trockenhefe (für 500 g Mehl) oder 20 g frische Hefe
- 500 g Mehl
- 60 g Zucker
- 75 g Bio-Margarine
- 250 ml pflanzliche Milch
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

1. Pflanzliche Milch in einen Topf geben und auf lauwarme Temperatur erwärmen.
2. Mehl und Zucker in eine Schüssel geben und die lauwarme Milch hinzugeben. Die Hefe beifügen und alles leicht miteinander vermengen. Ruhen lassen.
3. Die Margarine schmelzen und ebenfalls auf lauwarme Temperatur herunterkühlen lassen.
4. Die lauwarme Margarine und eine Prise Salz zum Teig hinzugeben. Teig durchkneten.
5. Den Teig mit einem Tuch abdecken. An einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen.
6. Hefeteig in vier Portionen teilen. Daraus ergeben sich später vier Osternester. Wer größere Hefenester backen möchte, kann den Teig stattdessen in zwei Teile separieren.
7. Die vier Teile des Hefeteigs zu Kugeln formen. Jede Kugel erneut halbieren und lange Stränge daraus formen.
8. Zwei Stränge jeweils am oberen Ende miteinander verbinden und kreisförmig umeinander legen. So flechten Sie Ihre runden Osternester. Die Nester nicht zu klein flechten, damit das Loch bzw. die Mulde in der Mitte erhalten bleibt.
9. Die geflochtenen Osternester nochmals für 30 Minuten gehen lassen.
10. Den Backofen auf 180 ° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Vor dem Backen die Hefenester mit etwas pflanzlicher Milch bestreichen. Die Osternester für 30 Minuten backen.