

## Osternest aus Hefeteig



*vegetarisch*

*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

*Thermomix*

### Osternest aus Hefeteig – Backen für Ostern mit Kinder

Hefeteig gehört für viele Leute zu Ostern wie die Weihnachtsgans zum Christfest. Besonders hübsch finden wir die süßen Osternester aus Hefeteig, die ihr ganz leicht auch mit Kindern backen könnt. Bei uns war es schon früher Tradition, solch ein Osternest zum Ostersonntag an enge Freunde zu verschenken.

#### Zutaten für 6 Osternester:

- 500 g Mehl
- 250 ml Milch
- 70 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1/2 Würfel Hefe
- 75 g weiche Butter
- 1 Ei zum Bepinseln
- gehobelte Mandeln
- 1 Ei je Osternest

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 20 Minuten

**Ruhezeit:** 70 Minuten

Für das Osternest stellt ihr zuerst einen einfachen Hefeteig her.

#### Hefeteig mit dem Thermomix

Gebt die Milch mit der weichen Butter, der Hefe und dem Zucker in den Mixtopf und erwärmt sie für 3 Minuten bei 37°C auf Stufe 2. Anschließend gebt ihr das Mehl und das Salz hinzu und knetet den Hefeteig für 3 Minuten auf Knetstufe.

## Hefeteig ohne Thermomix

Erhitzt ihr die Milch lauwarm, gebt den Zucker zu und löst ihn unter Rühren auf. Jetzt zerbröckelt ihr die Hefe in die Milch und verquirlt die Masse gut.

Nun vermischt ihr die Hefemilch mit dem Mehl, fügt rasch das Salz und die weiche Butter zu und verknetet dann alles zu einem geschmeidigen Teig.

Egal auf welche Weise ihr den Hefeteig auch hergestellt habt, muss er nun für etwas 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen. In dieser Zeit verdoppelt er sein Volumen.

## Osternest aus Hefeteig flechten

Nun könnt ihr euren Hefeteig in kleine Osternester verwandeln. Dafür nehmt ihr euch immer eine handgroße Portion Hefeteig, die ihr zu zwei gleich langen Rollen formt. Dann verzwirbelt ihr die beiden Teigrollen, indem ihr sie einfach umeinander dreht. Dreht sie so, dass sich die Enden treffen und einen Kreis ergeben.

Legt eure Osternester auf ein mit Backpapier belegtes Blech. In die Mitte steckt ihr ein rohes Ei, das dann mitgebacken wird.



Lasst den Teig nochmal für 10 Minuten ruhen – in der Zwischenzeit heizt ihr den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor. Verquirlt das Ei, pinselt den Hefeteig damit ein und bestreut die Osternester mit ein paar gehobelten Mandeln. Dann gebt ihr sie in den Backofen, wo sie für 15-20 Minuten bleiben.

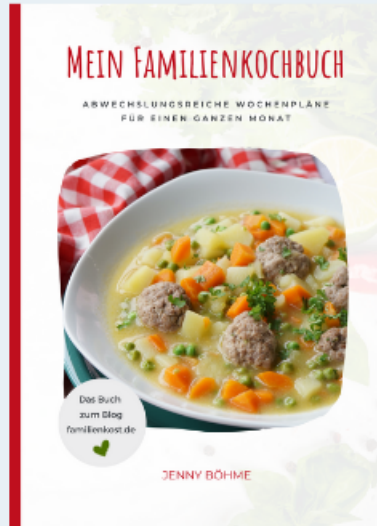
Wenn eure Osternester ganz ausgekühlt sind, könnt ihr das Ei durch ein [buntes Ei](#) ersetzen.

Die Osternester schmecken frisch gebacken am besten. Ihr könnt sie aber auch gut einfrieren und dann einfach zum Osterfrühstück nochmal aufbacken.

**Unsere Empfehlung für Dich:**

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>