Osternest aus Hefeteig

Zutaten für 6 Osternester

Für den Teig

- 500 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 50 g Zucker
- ½ TL Salz
- 21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
- 75 g Butter (weich)

Für die Deko

- 1 Ei (zum Bepinseln)
- gehobelte Mandeln
- 6 Eier (gekocht)

Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Ruhezeit:	70 Minuten

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch mit der Butter lauwarm. Gib den Zucker zu und löse ihn unter Rühren auf. Bröckel die Hefe in die Milch und verquirle die Hefemilch gut. (*Thermomix: 3 Minuten / 37 Grad / Stufe 2*)
2. Mische die Hefemilch mit dem Mehl und Salz. Verknete alles zu einem geschmeidigen Teig. (*Thermomix: 3 Minuten / Knetstufe*)
3. Lass den Hefeteig abgedeckt für eine Stunde an einem warmen Ort ruhen. Dabei verdoppelt er sein Volumen.
4. Verwandel nun den Hefeteig in kleine Osternester: Teile den Teig in 6 Stücke. Forme aus jedem Stück zwei gleich langen Rollen.
5. Verzwirbel die beiden Teigrollen, indem du sie einfach umeinander drehst.
6. Drehe sie so, dass sich die Enden treffen und einen Kreis ergeben.

7. Lege die Osternester auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Stecke in die Mitte ein rohes Ei, das dann mitgebacken wird.

8. Lass den Teig nochmal 10 Minuten ruhen. Heize in der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor.
9. Verquirle ein Ei und pinsel den Hefeteig damit ein. Bestreue die Osternester mit ein paar gehobelten Mandeln.

10. Backe die Hefeteig Osternester für 15-20 Minuten im unteren Drittel deines Backofens.

Wenn deine Osternester ganz ausgekühlt sind, kannst du die Eier nach Belieben auch durch ein buntes Ei ersetzen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.