

"Osterkranz" von S. Rehbein, Westerholz

350 g Mehl

1/2 Hefewürfel

3 EL Zucker

100 ml lauwarme Milch

50 g Butter

1 Prise Salz

1 Ei + Eigelb

abgeriebene Schale einer 1/2 Orange

1 EL Orangenblütenwasser

Mehl zum Ausrollen

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Hefe zerkleinern und mit 1EL Zucker und der lauwarmen Milch in die Mulde geben. Mit etwas Mehl verrühren.

Vorteig ca. 20min abgedeckt gehen lassen.

Dann Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Restlichen Zucker, 1 Ei, Prise Salz, Orangenschale, Orangenblütenwasser und die flüssige Butter mit dem Vorteig zu einem glatten Teig verkneten. Teig zur Kugel formen und nochmals 20min abgedeckt gehen lassen.

Die Teigkugel dritteln und daraus drei, jeweils 60cm lange Stränge rollen. Davon einen Zopf flechten und diesen zum Kranz zusammenlegen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Abgedeckt nochmals 20min ruhen lassen.

Backofen vorheizen. U-/Oberhitze 220°C.

Eine mit Wasser gefüllte kleine Auflaufschale o.ä. auf den Boden des Backofens stellen.

Den Kranz mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und dann auf der Mittleren Schiene ca. 15-20min backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

©2007- 2009 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.