

Wie das duftet! Oster-Hefekranz zum Selbermachen

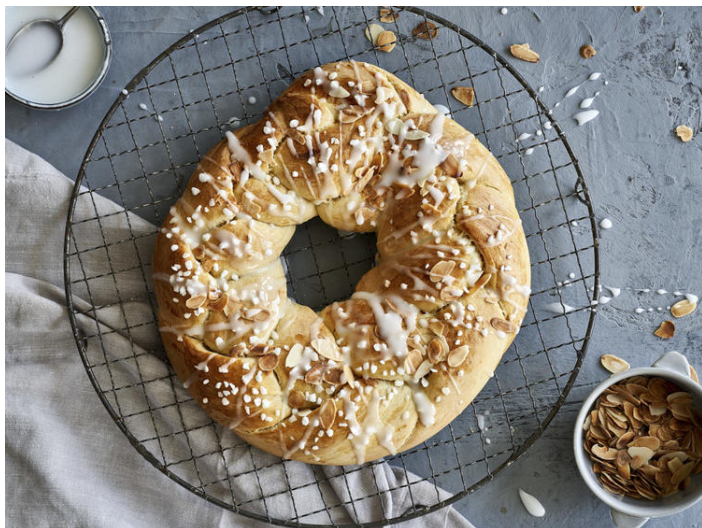
VORBEREITEN

135
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kranz

520 g Mehl
80 ml Milch
60 ml warmes Wasser
3 Teelöffel Trockenhefe
3 Eier
180 g weiche Butter
100 g + 1/2 TL Zucker
1/2 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Wasser

Kein Ostern ohne Hefekranz und bunte Eier! Frisch aus dem Backofen und lauwarm schmecken die goldbraunen Kränze zum Frühstück am besten und bieten deinen Ostereiern außerdem ein hübsches Versteck. Und damit es noch mehr Leckereien auf deinem Ostertisch gibt, solltest du einen Blick auf diese [Frühstücksideen](#) werfen.

- 1 -

Wasser, Milch, Hefe und 1/2 Teelöffel Zucker vermischen und 5-10 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung schaumig wird. 2 Eier unterrühren und beiseitestellen.

- 2 -

Mehl in eine große Schüssel sieben. Weiche Butter mit den Fingern einarbeiten, bis ein bröseliger Teig entsteht. Zucker, Salz und Hefe-Milch-Mischung dazugeben und zu einem Teig vermengen.

- 3 -

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist. Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

- 4 -

Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in 12 gleich große Stücke teilen und zu ca. 2,5 cm dicken und 30 cm langen Strängen rollen. Je 2 Teigstränge ineinander drehen, sodass ein Twist entsteht. Zu einem Kreis formen und Enden leicht zusammendrücken. Hefekränze auf das Blech geben, mit trockenem Geschirrtuch abdecken und 30-45 Minuten gehen lassen.

- 5 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 6 -

Restliches Ei mit Wasser verquirlen und Teigkränze damit bestreichen. Im heißen Ofen 20-25 Minuten backen.