



Hefe-Osternester

Zeit gesamt
1h 40min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	1 St.
Zucker	40 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Vanillinzucker	40 g
Salz	
Eier	2 St.
Butter	100 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. Milch in einem Topf bei niedriger Stufe lauwarm erwärmen. Hefe und 2 TL Zucker darin auflösen und ca. 15 Min. zugedeckt gehen lassen. In einer Schüssel Mehl, übrigen Zucker, Vanillinzucker, Salz, 1 Ei, weiche Butter und Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat.
2. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig nochmals durchkneten und in vier Portionen teilen. Jede Portion dritteln und auf wenig Mehl zu gleich langen Strängen formen. Diese zu Zöpfen flechten, zu Kränzen biegen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Dabei die Enden gut zusammendrücken. Zugedeckt weitere ca. 10 Min. gehen lassen.
3. Übriges Ei trennen, Eigelb leicht verquirlen, Osternester damit bepinseln. Im heißen Ofen bei 180 °C ca. 20 Min. goldgelb backen. Osternester mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Frische Hefe kann auch durch Trockenhefe ersetzt werden. 1 Würfel Hefe entspricht 2 Päckchen Trockenhefe.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	299 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	9 g