



Ostergebäck

Basis Zopfteig TT. S. 268



Ergibt 8 Stück

Menge für 4
Personen

Zutaten

Zubereitung



500 g
1 ½ KL
1 TL
Mehl
Salz
Zucker

In Schüssel geben,
mischen.

Eine Mulde formen.



60 g
Butter,
weich

Zerkleinern, in die
Schüssel geben.



½ Würfel
2½ dl
1
1 EL
Hefe
Milch
Ei
Crème
fraîche

Alles in Messbecher gut
verquirlen



Flüssigkeit in die Mulde
giessen

von der Mitte aus
anrühren



Masse auf den Tisch kippen

Und dann ... kneten, kneten, kneten, kneten, kneten bis der Teig gleichmässig verteilte Bläschen hat.



Zopf Teig mit einem feuchten Küchentuch zudecken.

Im Kühlschrank um das Doppelte **aufgehen lassen** dauert ca. 3-4 Stunden!

Osternest formen:



Teig nochmals durchkneten, in 12 gleich grosse Stücke teilen.

Ca. 50 cm lange Stränge formen.

Immer 2 Stränge zusammen verdrehen.



Verdrehte Stränge zu einem Kreis schliessen.

Auf das Backblech legen, mit Ei anpinseln.



Ein gekochtes Ei in die Mitte setzen – **20 Min. im Kühlschrank gehen lassen!!!!**

Ei wieder heraus nehmen - Nest backen 200°C / 15- 20 Min **frisch geniessen!**