

# Pikanter Osterkranz

## 1/2 Teig

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte    Saison: Frühling Ostern



### Zutaten

500 G	Weizen- oder Dinkelmehl (glatt)
2 TL	Salz
0,5	Germwürfel
300 G	Milch-Wasser-Gemisch (lauwarm)
30 G	Butter

### Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Germteig zubereiten.
2. Zugedeckt 30 bis 45 Minuten warm gehen lassen. Das Volumen soll sich verdoppeln.

## 2/2 Fülle

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte    Saison: Frühling Ostern



### Zutaten

1-2 BUND	frische Kräuter
50 G	Butter
2 TL	Salz oder Kräutersalz
2-3 STUECK	Knoblauchzehen

### Zubereitung

1. Kräuter und Knoblauch fein hacken. Weiche Butter mit Salz, den Kräutern und Knoblauch (wenn gewünscht) verrühren.
2. Den Teig rechteckig ausrollen (ca. 40 cm mal 32 cm), Kräuterbutter gleichmäßig aufstreichen und von der Längsseite aufrollen (wie bei einer Roulade), dann der Länge nach mittig durchschneiden, miteinander verdrehen und zu einem Kranz formen.
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Steingutform aufbringen.
4. Bei 180°C Heißluft ca. 25 Minuten backen.

Bitte Stäbchenprobe machen! Die Backzeit variiert! Sie hängt von der Dicke des Kranzes ab!