Osterkranz

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Vegetarisch Saison: Frühling

Zutaten

500 G	Mehl glatt
50 G	zimmerwarme Butter
1 TL	Vanillezucker
1 PRISE	Salz
1	Ei
2	Dotter
20 G	Germ
200 ML	lauwarme Milch
ETWAS	Zitronenschale
EVENTUELL	Rum
	Hagelzucker
	gehobelte Mandeln
	Ei/Milch zum Bestreichen

Zubereitung

1. Lauwarme Milch in die Rührschüssel geben, Germ hineinbröseln.
2. Zucker, Salz, Butter, Vanillezucker, Ei, Dotter, Zitronenschale und zum Schluss das Mehl dazugeben.
3. Auf mittlerer Stufe zu einem geschmeidigen Teig kneten.
4. Zugedeckt warm gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.
5. Teig in 12 Stücke teilen, rund schleifen, 10 Minuten rasten lassen.
6. Jede Kugel halbieren und die beiden Teile länglich wuzeln.
7. Miteinander verdrehen und die Enden gut verbinden.

SEMINAR BÄUERINNEN