

Osterkranz

Geflochtenes zur Osterzeit

Rezept:

13 dag Zucker

Vanillezucker

2 dag Salz

Zitronenschale, unbehandelt

400 ml Milch (ca. 3/8)

4 dag frischen Germ

2 Dotter

5 dag kalte Butter

1 kg Weizenmehl, Typ 480

Zum Bestreichen: 1 Ei

Zum Bestreuen: Hagelzucker

Alle kristallinen Zutaten, Zucker, Vanillezucker, Salz, und die fein geriebene Zitronenschale in die Rührteigschüssel geben. 2/3 der Milch dazuleeren, die Germ und die Dotter mit Hilfe des Schneebesens darin auflösen. Die in Stücke geschnittene kalte Butter und das Mehl dazugeben. In der Küchenmaschine ca. zehn Minuten zu einem glatten Teig verrühren lassen und die restliche Milch nach Bedarf dazugeben. Den Teig mit Folie abdecken und ca. 15 Minuten rasten lassen.

Die Osternesterl werden nach folgender Reihenfolge geformt:

- Den Teig in ca. 6 dag schwere Teigstücke aufteilen.
- Die Teigstücke mit den Händen zu runden Kugeln schleifen.
- Die Teigkugeln einschlagen, vorlängen und kurz ruhen lassen.
- Die Teigstränge ein zweites Mal vorlängen, die Teigenden sollen spitz werden.
- Die Teigstränge auf die gewünschte Endlänge von ca. 40 cm bringen.
- Die Teigstränge mit Roggenmehl bemehlen, damit sie nicht zusammenkleben.
- Die Nesterl nach den Abbildungen formen und auf ein Backblech setzen.
- Mit Wasser besprühen und mit verquirltem Ei, dem eine Prise Zucker zugesetzt wird, bestreichen.
- Als Platzhalter für das gefärbte Osterei ein befettetes Ei aus Gips (oder eine kleine Kartoffel in Folie) mitbacken.
- Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- Bei 190 °C in das Backrohr geben und ca. 15 Minuten backen.
- Die Backzeit für einen 50 dag schweren Osterkranz beträgt ca. 35 bis 40 Minuten.

Brauchtumsgebäck I – Geflochtenes & Geformtes im Jahreskreis

Diese reich bebilderte Rezeptbroschüre mit ganz genauen Anleitungen ist ein Muss für alle die gerne backen.

Mit dieser Rezeptbroschüre können Sie zu Hause Gebild- und Brauchtumsgebäck ganz einfach selber machen. Ob

Nikolaus, Germteigkrampus, Osterbrot oder diverse Germteigstriezel mit den genauen Beschreibungen gelingt`s ganz bestimmt.

Reich bebilderte Broschüre mit Schritt-für-Schritt Anleitungen, 58 Seiten Im Infocenter der Landwirtschaftskammer OÖ. ist die Broschüre „Brauchtumsgebäck 1- Geflochtenes & Geformtes im Jahreskreis“ zum Preis von € 6,- erhältlich (LK OÖ Kundenservice 050 6902 1000, kundenservice@lk-ooe.at).

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice
4021 Auf der Gugl 3
Telefon 050/6902-1500
Fax 050/6902-91500
info@lfi-ooe.at

Änderungen vorbehalten