



So
schmeckt
Ostern

osterkranz mit Mandeln

Zutaten

500 g Mehl
1 Tüte Trockenhefe
½ TL Salz
50 g Zucker
50 g weiche Butter
2 Eier
250 ml lauwarme Rosenhofmilch
75 g gehackte Mandeln (Pistazien)

Wer es
österlich schmücken
möchte: in den Kranz
gefärbte Eier und/oder
Schokolade geben



So wird's gemacht:

1. Alle Zutaten bis auf 1 Ei und 1 EL der Mandeln in eine Rührschüssel geben und mit den Knetgabeln verrühren.
2. Den Teig mit den Händen auf der Arbeitsfläche weiterkneten, bis er geschmeidig ist.
3. Die Rührschüssel etwas bemehlen, den Teig hineingeben und mit einem Geschirrhandtuch abdecken – für ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen (funktioniert auch, wenn man den Ofen auf 38 Grad vorheizt und die Rührschüssel dort herein stellt).
4. Den Teig in drei Teile teilen, drei gleichdicke Stränge rollen, daraus einen Zopf flechten und zum Kreis legen.
5. Das übrige Ei verquirlen, den Kranz damit bestreichen und den Kranz mit den restlichen Mandeln bestreuen.
6. Bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.

