

Osterkorb aus Hefeteig

750 g Mehl
80 g Zucker
375 ml Milch
60 g Hefe
100 g Butter
3 Eigelb
10 g Salz
Zitronenschale oder
Zitronenaroma

Hefeteig herstellen:

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde machen, in diese Zucker, Hefe und etwas Milch geben und mit einer Gabel verrühren (Teiglein machen).

Die restliche Milch mit Butter leicht erwärmen und dann mit den übrigen Zutaten zum Mehl hinzufügen und mit dem Rührgerät (Knethaken) zu einem Teig kneten.

Den Teig zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank gehen lassen.



Nun den Teig zu einem Rechteck von 30x 40 cm ausrollen und der Länge nach in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.



Eine gut gefettete Metallschüssel umgekehrt auf ein Backblech mit Backpapier stellen. Sternenförmig die Teigstreifen darüberlegen. Es muss eine ungerade Zahl sein.



Die weiteren Teigstreifen von der Mitte aus bis ans Backblech in den Stern einflechten.



Die übrigen Teigstreifen zu einer Kordel drehen.



Ein Stück der Kordel um den geflochtenen Korb legen, das restliche Stück zu einem Kreis zusammendrücken und auf das Backblech legen.

Den restlichen Teig kann man zu kleinen Osternestern oder einem Zopf flechten.

Den Korb bei 170 °C im vorgeheizten Ofen 35-45 Min. backen.



Den Korb 2 Std auskühlen lassen, dann von der Schüssel abnehmen. Den kleinen Kranz in der Mitte durchschneiden und mit Schaschlikspießen als Henkel am Korb befestigen.

1 Eiweiß mit 120 g Puderzucker zu einem Guss verrühren und den Korb damit bestreichen. Trocknen lassen und den Korb mit gefärbten Eiern füllen.



Das Team der Wieser Küche wünscht gutes Gelingen!

