



Benötigte Zutaten

Für den Germteig

10 g **Premium Teebutter**

1 EL Zucker

500 g Weizenmehl

1 Pkg. Trockengerm

150 ml **Premium Alpenmilch**

150 ml Wasser

10 g Salz

Für das Pesto

1 Bund Bärlauch

85 g Parmesan

1 EL Walnüsse

125 ml Öl

Zum Bestreuen

Salz grob

Mohn

Sesam

Osterkranz mit Bärlauchpesto

Wissen Sie schon, was Sie am Osterwochenende servieren? Fernsehköchin Iris Köck hat einen pikanten Vorschlag: Im Fernsegarten kommt ein Bärlauchpesto-Osterkranz auf den Tisch.

Anleitung

1. Mehl, Trockengerm, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Danach die weiche Butter mit Milch und Wasser (beides lauwarm) einrühren und zu einem glatten Teig kneten!
3. Den Teig zugedeckt ca. 30 bis 50 Minuten gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit Bärlauch waschen, grob schneiden und gemeinsam mit den Walnüssen, dem Parmesan und dem Öl gut pürieren.
5. Anschließend den Teig noch mal kurz durchkneten und in 2 Teile teilen.
6. Diese zu 2 gleich langen Strängen formen, jeweils mit etwas Bärlauchpesto bestreichen, einrollen und miteinander verdrehen.
7. Die beiden Stränge ineinander verdrehen und zu einem Kranz formen.
8. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Anschließend den Kranz mit Wasser einsprühen und nach Belieben mit Salz, Sesam oder Mohn bestreuen.
9. Noch einmal zugedeckt für etwa 10 Minuten gehen lassen und in der Zwischenzeit das Backrohr auf 200 Grad Umluft vorheizen.
10. Den Kranz ca. 20 Minuten bei 200 Grad backen.
11. Ausgekühlt mit bunten Ostereiern bestücken und zur Osterjause servieren.

SalzburgMilch



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten