



Benötigte Zutaten

500 g	Weizenmehl
220 ml	Premium Alpenmilch
1/2 Pkg.	Germ
50 g	Zucker
50 g	Premium Teebutter
2	Dotter
1 Prise	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
	Zitronenabrieb (einer halben Zitrone)
	Eier (zum Bestreichen)
	Hagelzucker

Geflochtenes Osterkranzerl

Goldbrauner Striezel aus flaumigem Germteig darf beim Osterbrunch nicht fehlen. Osterkränze haben zu Ostern eine lange Tradition und eignen sich auch ideal, um gemeinsam mit Kindern zu backen.

Anleitung

1. Die Milch erwärmen (max. 45°C) und die Butter schmelzen.
2. Germ und Zucker in der Milch auflösen und die Mischung 10 bis 15 Minuten stehen lassen.
3. Alle trockenen Zutaten vermischen und nach und nach die flüssigen Zutaten beimengen.
4. Den Teig zu einem homogenen Teig verkneten.
5. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort „gehen“ lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (Dauer: ca. 30-45 Minuten).
6. Den Teig einmal mit einem Kochlöffel zusammenschlagen und nochmals für ca. 30 Minuten gehen lassen.
7. Den Teig in 9 gleich große Stücke teilen (ca. 100 g/Stück).
8. Die Teigstücke mit den Handflächen zu Strängen ausrollen (Enden etwas dünner rollen).
9. 3 Stränge an einem Ende zusammendrücken und flechten
10. Den Zopf auf ein Backblech legen und ein Kranzerl formen.
11. In die Mitte des Kranzes eine leere Eierschale drücken.
12. Das Kranzerl nochmals ca. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
13. Das Kranzerl mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen und ca. 30 Minuten bei 160 Grad Heißluft goldbraun backen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)