

Osterkränzchen (4 Stück)

Zutaten: ½ kg Mehl glatt
1 Packerl Trockengerme
oder
½ Würfel Germ
¼ l lauwarme Milch
6 dag Butter
6 dag Zucker
3 Dotter
1 Vanillezucker
Salz
1 Ei zum Bestreichen
Marillenmarmelade
Hagelzucker
Pistazien gehackt

Zubereitung: -Mehl in eine Schüssel geben,
- Germ in das Mehl bröseln,
- Prise Salz, Zucker, Dotter und Vz. zum Mehl geben,
- Milch erwärmen und Butter darin auflösen,
- Milch-Buttergemisch zum Mehl geben und mit den Knethaken des Mixers zu einem geschmeidigen Teig kneten,
- mit der Hand nachkneten und zu einer Kugel formen,
- Teig an einem warmen Ort aufgehen lassen, (doppelte Größe)
-Teig in 4 gleiche Teile teilen,
- aus jedem Teil drei Teigrollen formen und zu einem Zopf flechten,
- diesen Zopf zu einem Kränzchen drehen und vorsichtig den Anfang und das Ende zusammenschließen,
- Ei versprudeln und den Kranz bestreichen
- ½ Eischale waschen, trocknen und mit Öl bestreichen,
- die Eischale in die Mitte des Kranzes drücken ,
- bei 180 Grad Ober und Unterhitze goldgelb backen,
- evt. nach der halben Backzeit mit Backpapier abdecken,
- Marillenmarmelade erwärmen und die fertigen Kränze damit bestreichen,
- mit gehackten Pistazien und Hagelzucker bestreuen;