

Griechische Osternester

Zubereitung:

Zutaten für etwa 18 Nester:

500g Mehl

40g Hefe

1/4l lauwarme Milch

50g Butter, 1 Ei

1 Prise Salz

50g Zucker

1 Eigelb

18 gekochte bunte Eier

Evtl. Hagelzucker

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine kleine Mulde hineindrücken.
2. Die Milch in einem Topf erhitzen, bis sie lauwarm ist.
3. Die Hefe in eure Mulde hineinbröckeln, und mit etwas Milch und Mehl in der Mehlmulde zu einem „Vorteig“ verrühren.
4. Die Schüssel zudecken und 15 Minuten gehen lassen.
5. Dann müsst ihr die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Ei, Salz und Zucker verrühren. Die restliche Milch dazugeben.
6. Dann gießt ihr das Ganze in eure Schüssel mit dem Mehl und dem Vorteig und verknetet das Ganze.
7. Wieder zudecken und nochmal 15 Minuten gehen lassen.
8. Dann könnt ihr den Teig in ca. 18 kleine Stücke teilen, die ihr zu kleine Kugeln formt.
9. Aus jeder Kugel müsst ihr (wie beim Kneten) eine etwa 50 cm lange Wurst rollen. Die könnt ihr entweder zu einer Spirale drehen, die ihr dann zu einem Kreis schließt (wie auf dem Foto oben). Oder ihr rollt drei kürzere Würste, die ihr dann flechtet und zu einem Kreis (Kranz) schließt. Das sieht auch sehr schön aus.
10. Setzt eure kleinen Nester auf ein Backblech mit Backpapier und bestreicht das Nest mit Eigelb. Setzt in jedes Nest ein buntes Ei. Wer mag, kann sein Osternest noch mit Hagelzucker dekorieren.



Backen:

Den Backofen auf 210° vorheizen

(Ober-/Unterhitze)

Die Nester auf der 2. Schiene von unten

15-20 Minuten backen