

# REZEPTTIPP AUS DER REGION

## JULIAS

### Osterkränzchen

**Menge:** 3 Osterkränzchen  
**Zubereitungszeit:** ca. 60 min  
(exkl. Backzeit)

#### Zutaten

- 500 g Weizenmehl (Typ 480)
- 50 g Kristallzucker
- 60 g Butter
- 300 ml Milch (lauwarm)
- 2 Eier
- 1 EL Rum
- 1 TL Salz
- 30 g Germ (frisch)
- Ei zum Bestreichen
- Rosinen (nach Belieben)
- Als Alternative zu Hagelzucker können auch Mandelblättchen zum Bestreuen verwendet werden.



#### Zubereitung Osterkränzchen

- Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde machen. In die Mulde den zerbröselten Germ mit einer Prise Zucker und etwas lauwarmer Milch gut verrühren und ca. zehn Minuten gehen lassen.
- Anschließend die zerlassene Butter, die restliche lauwarmer Milch, Eier sowie die weiteren Zutaten zum Mehl geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig

verarbeiten. Wichtig: Den Teig gut abschlagen.

- Den Teig ca. 30 Minuten rasten lassen und dann nochmals durchkneten.
- Den Teig zur gewünschten Osterbäckerei formen (z.B. zwei Zöpfe / drei Kränzchen) und nochmals zehn Minuten gehen lassen.
- Die geformten Teigstücke mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- Die Bäckerei bei ca. 165 Grad Heißluft in das bereits vorgeheizte Backrohr geben und für ungefähr 30 Minuten backen.
- **Tipp:** Sollte der Teig bei der Zubereitung noch etwas flüssig sein, kann noch etwas Mehl eingearbeitet werden.

**GUTEN APPETIT!**

WE ARE FAMILY.®