

Osternester nach Landfrauen Art

Zutaten Hefeteig: 200ml warme Milch, 3 Essl. Zucker, 1 Würfel Frischhefe (oder 4 Essl Trockenhefe), 1 Ei, 50g weiche Butter, 500g Weizenmehl; nach Belieben einige Tropfen Bittermandelaroma, Zitronenaroma oder abgeriebene Schale einer Zitrone
Hartgekochte Eier

Zum Bestreichen: ca.3 Essl. Milch; nach Belieben Hagelzucker, Mohn, Sesam



1. Die lauwarme Milch mit der Hefe und dem Zucker in eine große Schüssel geben, gut verrühren und ca.10 Min an einen warmen Ort stellen (Vorteig)
2. Das Ei in die Hefemilch rühren, die Butter, das Mehl hinzufügen und kräftig kneten, bis der Teig Bläschen wirft (darf auch gerne die Küchenmaschine erledigen)
3. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 30-40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat
4. Nach dem Ruhen den Teig nochmals kräftig kneten und in kleine Portionen teilen, diese zu Rollen formen
5. Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen
6. Beliebig viele Rollen (mindestens 2 Rollen) flechten und zu kleinen Nestern formen, das hartgekochte Ei als Platzhalter in die Mitte legen, nochmals ca.20 Minuten gehen lassen
7. Die Nester mit Milch bepinseln und nach Belieben verzieren
8. Die Nester bei ca. 170°C Umluft ca. 20 Minuten backen

Viel Vergnügen beim Backen und Essen wünscht der Landfrauenverein Neermoor