



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Hefe-Osternester



### Zutaten Für Nester

- 2 Alnatura Eier
- ½ Würfel Alnatura Hefe frisch
- 180 ml Alnatura Frische Vollmilch (zimmerwarm) + 2 EL für den Guss
- 425 g Alnatura Weizenmehl Type 405 + etwas für die Arbeitsfläche
- 30 g Alnatura Rohrohrzucker
- 1 Pck. Alnatura Bourbonvanillezucker
- 60 g Alnatura Süßrahmbutter (weich)
- 1 TL Alnatura Meersalz

### Zubereitung

30 Min. + 13 Std. Ruhezeit + 18 Min. Backzeit

1. Am Vortag 1 Ei trennen, das Eigelb bis zum nächsten Tag abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Hefe in der Milch auflösen, dann Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, Salz, Eiweiß und das weitere Ei dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes 10 Min. zu einem homogenen, glänzenden Teig verarbeiten. Diesen zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank 12 Std. ruhen lassen.
2. Am nächsten Tag Teigkugel auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit einem Messer kreuzweise einschneiden, die Ecken nach außen klappen und mit einem Nudelholz auf 25 x 25 cm ausrollen.
3. Den ausgerollten Teig längs in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Je 3 Teigstränge oben zusammendrücken und daraus einen Zopf flechten. Die so entstandenen 8 geflochtenen Zöpfe auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech jeweils zu einem Kreis zusammenlegen, die Enden zusammendrücken. In der Mitte sollte nun je ein etwa 4 cm großes Loch sein. Die Hefenester mit einem Küchentuch abdecken und 1 Std. bei Raumtemperatur gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das übrige Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen. Die Hefekringel rundherum mit der Hälfte des Eigelb-Milch-Gemischs bestreichen und im Backofen (Mitte) 18 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und noch heiß mit der restlichen Eigelb-Milch bestreichen, anschließend abkühlen lassen. Mit je 1 hart gekochten gefärbten Ei in der Mitte servieren oder verschenken.