



# Ostergebäck

## Zutaten

- 30 Gramm frische Hefe
- 500 Gramm Mehl
- 250 Milliliter Milch
- 100 Gramm Butter
- 60 Gramm Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

## Zubereitung

Warmes Ostergebäck in Form von Hasen, Zöpfen, Kränzen oder Fladen hat eine sehr lange Tradition. Weit mehr als vor 1000 Jahren wurden sie bereits gebacken, damals, um den Frühling zu begrüßen. Feinstes Weißmehl und Eier wurden dafür genutzt. Heute wird in vielen Familien leckeres Ostergebäck gezaubert. Kränze werden mit bunten Eiern geschmückt, Hasen oder Lämmer finden den Weg auf eine festlich gedeckte Kaffeetafel.

1. Zuerst die Hefe mit der lauwarmen Milch aufschlämmen und eine halbe Stunde gehen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten zugeben und zu einem Teig verrühren. Diesen dann an einem warmen Ort mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Nun können Sie den Teig nochmals gut kneten und anschließend ostertypische Figuren daraus formen oder einen Hefezopf flechten. Teilen Sie für den Osterzopf drei gleichgroße Teile ab und rollen sie zu gleichlangen Strängen aus. Flechten Sie die Teigrollchen zu einem Zopf.

Ganz gleich für welches Ostergebäck Sie sich entschieden haben, vor dem Backen müssen Ihre Meisterwerke mit einem verquirlten Ei bestreichen. Nach etwa 20 bis 30 Minuten im 180 Grad heißen Ofen ist die Oberfläche goldbraun. Den typischen Glanz erreichen Sie, wenn Sie nun erneut das Ostergebäck mit Ei bestreichen.