

Osterkranzerl

Zutaten (4 Stück)	Zubereitung
500 g glattes Mehl 1 Würfel Germ oder 1 Pkg. Trockengeram 1 TL Salz 40 g Zucker 1 Pkg. Vanillezucker 0,25 l lauwarme Milch 40 g zerlassene Butter 2 Stk. Dotter 1 Stk. Ei	Germteig herstellen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Germ mit Zucker und etwas lauwarmer Milch (38°C) verrühren ▪ Mehl in eine Schüssel sieben ▪ eine Mulde bilden ▪ aufgelösten Germ hineingeben, mit Mehl zudecken ▪ restliche lauwarme Milch mit den Dottern, Ei, Salz, Vanillezucker und der zerlassenen Butter verrühren ▪ Gemenge zum Mehl geben ▪ zu einem mittelfesten Teig kneten (ca. 10 min) Standrührmaschine oder Mixer mit Knethacken verwenden Teig soll sich von der Schüssel lösen
	Teig aufgehen lassen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Teig mit Mehl bestäuben, abdecken ▪ warm stellen (max. 30°C) bis sich das Volumen des Teiges um ein Drittel vergrößert hat (ca. 30 min)
Mehl zum Ausarbeiten Backtrennpapier	Teig ausarbeiten <ul style="list-style-type: none"> ▪ Teig auf eine bemehlte Oberfläche geben und mit der Hand gut durchkneten ▪ Teig in 4 gleich große Stücke teilen ▪ jedes Teigstück nun in 8 kleine Stücke teilen ▪ Teigstücke nochmals kurz durchkneten ▪ aus jedem Teigstück eine Kugel formen ▪ auf einem vorbereiteten Blech jeweils 8 Kugeln zu einem Kranzerl legen
Ei zum Bestreichen evtl. Mandelblättchen zum Bestreuen	Kranzerln aufgehen lassen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kranzerln mit Ei bestreichen ▪ mit Mandelblättchen bestreuen ▪ Kranzerln an einem warmen Ort 15 min aufgehen lassen
	Backen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kranzerln bei 170°C ca. 20 min backen (Heißluft) ▪ nach dem Backen Kranzerln am Blech zur „Festigung“ kurz liegen lassen
Staubzucker zum Bestreuen Ostergras 4 Stk. gefärbte Eier	Ausfertigen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kranzerln mit Staubzucker bestreuen ▪ Ostergras in die Öffnungen legen ▪ gefärbte Eier aufsetzen

GUTES GELINGEN! 😊