

OSTERNEST (MILCH BROT)

Geräte zubereitung: Ein Topf, Ein Schüssel, Rührgeräts, Küchenwaage, eine Schale, eine Gabel

FÜR DEN TEIG	FÜR DIE DEKO
250 ml Milch 500 g Weizenmehl (Type 405) 80 g Zucker 2 Pck. Vanillezucker 1 Prise Salz 1 Ei (Gr. M) 60 g weiche Butter 1 Würfel frische Hefe (ca. 42 g) etwas Mehl zur Teigverarbeitung	1 Ei (Gr. M, zum Bestreichen) 3 - 4 EL Hagelzucker

1. SCHRITT

250 ml Milch, **500 g** Weizenmehl, **80 gr** Zucker, **2 Pck.** Vanillezucker, **1 Prise** Salz
1 Ei, **60 g** weiche Butter, **1 Würfel** frische Hefe.

Für den Teig die Milch in einem Topf erwärmen, bis sie lauwarm ist.
Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel miteinander vermischen.
Das Ei und die Butter zugeben, dann den Hefewürfel in kleinen Stücken in die Schüssel bröckeln.

Die lauwarme Milch darüber gießen und den Teig mit den Knethaken eines Rührgeräts mindestens **5 Minuten** kräftig zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig anschließend an einem warmen Ort abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. SCHRITT

Mehl auf der Arbeitsfläche verstreuen und den Teig nochmal kurz durchkneten. Mit einer Teigkarte den Teig in **8 Portionen** aufteilen. Je eine Portion Teig nochmals in drei kleinere Stücke aufteilen und jedes dieser Stücke zu einem ca. 15-20 cm langen Strang rollen. Danach machen sie Zöpfe und in einem Kreis zusammenlegen.

3. SCHRITT

Den Teigling auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

4. SCHRITT

Währenddessen den Ofen auf **170 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen. Ei **für die Deko** in eine Schale geben und mit einer Gabel leicht verquirlen.

5. SCHRITT

Jedes Nest mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die Osternester nach Belieben mit etwas Hagelzucker bestreuen, dann im vorgeheizten Ofen **ca. 18-20 Minuten** goldbraun backen.