

# Osterkorb selber backen

Der Frühling ist da: Wie wäre es, nach diesem Rezept einen Osterkorb selber zu backen und diesen an Freunde und Familie zu verschenken?

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,7 h



## Zutaten

1 kg	Mehl
80 g	<a href="#">Zucker</a>
2 Packungen	Trockengerm
500 ml	Milch (lauwarme)
50 g	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
2 Stk.	Eigelb
100 g	Staubzucker

## Zubereitung

1. Eingangs den Hefeteig zubereiten, um einen schmackhaften Osterkorb selber zu backen. In einer großen Schüssel Mehl aufhäufen, mittig eine Mulde eindrücken. In einer weiteren

Schüssel lauwarme Milch, Zucker und Hefe sowie Salz und Eier vermengen.

2. Eine unbehandelte Zitrone unter fließendem Wasser reinigen und die Schale abreiben. Zitronenabrieb zur Hefe Mischung hinzufügen. Diese im Anschluss in die Mehlmulde geben. Die Schüssel abdecken und an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit, jeweils zwei Bleche mit Backpapier auskleiden und den Ofen auf 200 Grad Celsius einstellen. Den Teig zu einer gleichmäßigen, geschmeidigen Konsistenz verketten. Im Anschluss in 23 Teigstücke trennen. Aus 15 Stücken ein Gitter flechten, die Stränge auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen und sich dabei nach außen vorarbeiten.
4. Eine Schüssel (feuerfeste) mit Margarine oder Butter einschmieren. Das Teiggitter darüberlegen und mit einem Tuch abdecken und ruhen lassen. Aus zwei Teigteilen, die Füße für den Osterkorb formen und im Anschluss mit verquirtem Eidotter bestreichen.
5. Drei Stränge für den Henkel um einen Draht wickeln, diesen vorab biegen. Die übrigen Stränge zu einem Zopf flechten, diesen um eine Springform legen. Anschließend alle Teigteile auf die Bleche positionieren und vor dem Backen mit Eidotter bestreichen. Den Korb für 30 bis 40 Minuten in den Ofen geben. Alle anderen Teigstücke benötigen eine Backzeit von 20 Minuten.
6. In einer Schale aus Staubzucker und etwas Wasser einen Guss verquirlen. Dieser hält die Teigteile zuverlässig zusammen. Zum Abschluss den Henkel mit den Drahtenden in den Korbrand stecken und den fertigen Osterkorb nach eigenen Vorstellungen dekorieren.

## Tipp

Aus dieser Teigmenge ist es möglich, zwei kleine Osterkörbe selber zu backen und diese als schmackhaftes Geschenk weiter zu geben.