Osternest

Ein Osternest, das man essen kann! Mit diesem Rezept gelingt der süße Genuss aus Germteig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

550 g	Mehl glatt
1.5 Packungen	Trockengerm
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Bio Orange (Abrieb davon)
1 Schuss	Rumaroma
100 g	Zucker
20 g	Honig
1 Stk.	Ei
250 ml	Milch (lauwarm)
75 g	Butter
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
	Hagelzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für das **Osternest** als Erstes den Germteig zubereiten: Das Mehl in eine große Schüssel sieben, die Germ zufügen und mit einem Schneebesen gut durchmischen. Salz, Vanillezucker, geriebene Orangenschale, Rumaroma, Zucker, Honig, Ei, lauwarme Milch und Butter mit in die Schüssel geben. Mit dem Knethaken des Rührgeräts alle Zutaten zu einem gleichmäßigen, glatten Teig verkneten. Die Schüssel abdecken und bei Raumtemperatur aufgehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

2. Nach der Ruhezeit die Arbeitsfläche bemehlen, den Teig aus der Schüssel nehmen, mit den

Händen flach drücken und von beiden Seiten zur Mitte einschlagen. Anschließend in 6 gleich große Portionen teilen. Jede Teigportion zu einer Rolle formen (etwa 60 Zentimeter lang). Jeweils 3 Stränge zum Zopf flechten. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Den ersten Zopf zu einem gefüllten Kreis einrollen, bei Bedarf einen Tortenrahmen zu Hilfe nehmen. Den zweiten Zopf bündig darüber platzieren. Den Boden eines Glases bemehlen und in die Teigmitte drücken, damit sich eine Mulde bildet. Das Nest mit einem großen Stofftuch abdecken und noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

4. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen (oder 160 Grad mit Heißluft). Nach der Ruhezeit noch einmal die Mulde mit dem Glasboden eindrücken. Das Ei in eine Schale schlagen und verquirlen, das Osternest damit bestreichen. Hagelzucker darüber streuen. Das Blech in die zweitunterste Schiene des Ofens schieben und etwa 35 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die Mulde in der Mitte des Osternests kann man auch mit ein oder zwei gekochten Eiern bilden, die vor der zweiten Gehzeit einfach in die Mitte des Nests gelegt und vor dem Backen wieder entfernt werden.