

Osternester



| <u>Zutaten</u> | <u>Zubereitung</u> |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 250 g Mehl• 20 g• 125 ml lauwarme Milch• 25 g Butter• 1 Ei• 1 Prise Salz• 25 g Zucker• 1 Eigelb• 10 Party-Eier | <ol style="list-style-type: none">1. Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.2. Hefe hineinbröckeln und mit etwas Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.3. Butter zerlassen, mit Ei, Salz und Zucker verrühren und mit Vorteig und gesamtem Mehl zu Hefeteig verarbeiten.4. Teig nochmals 15 Minuten gehen lassen. Dann in 50 g schwere Stücke teilen und diese mit bemehlten Händen zu Kugeln drehen. Aus Kugeln etwa 50 cm lange Stränge rollen, zu Spiralen drehen, diese zum Kreise legen und verschließen.5. Nester auf mit Backpapier ausgelegten Backblech legen, mit verquirlten Eigelb bestreichen und jeweils ein Party-Ei in die Mitte drücken. 10 Minuten gehen lassen.6. Backofen auf 210°C vorheizen. |

Nester auf der zweiten Schiebeleiste von unten 15 - 20 Minuten backen.