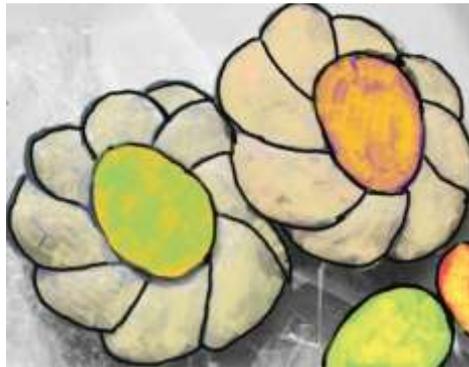


Mini Hefekränze aus der Osterbäckerei



Und schon kann es losgehen mit der Osterbäckerei. Jeder kennt den großen süßen Hefekranz, aber man kann aus einem großen Hefekranz, auch mehrere kleine Kränze zaubern. Die sehen nicht nur hübsch aus, sie schmecken auch besonders lecker.

Zutaten für ca. 10 kleine Kränze:

Für den Vorteig:

- ca. 40g frisch Hefe (1 Würfel)
- 1 Esslöffel Zucker
- 1/4l lauwarme Milch
- 120g Mehl

Für den Hauptteig:

- ca. 400g Mehl
- 60g weiche Butter
- 2Eier
- 1/2 Teelöffel Salz

Des Weiteren benötigt ihr:

- 1Ei (zum verquirlen)
- ein Handrührgerät (Mixer)
- Schneebesen
- Backpapier
- einen Backpinsel
- ein Backblech
- 10 gefärbte, hartgekochte Eier

Damit der Teig auch schön auf geht, setzt man zuerst einen sogenannten Vorteig an. Dafür bröseln Sie den Würfel Hefe in eine Rührschüssel und geben einen Esslöffel Zucker hinzu. Das ganze wird solange verrührt, bis die Hefe flüssig ist. Nun die lauwarme Milch vorsichtig hinzugeben. Anschließend 120g Mehl hineingeben und mit einem Schneebesen gut verrührt.

Die Schüssel mit dem Vorteig sollte jetzt mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt und an einen warmen Ort zum ruhen gestellt werden. Nach einiger Zeit (ca. 20 Minuten) werdet ihr sehen, dass der Teig sich verdoppelt hat.

Unter diesen Vorteig gibst du nun abwechselnd den Zucker, die Eier, das Salz, die Butter und das Mehl hinzu und knetest mit dem Handrührgerät und den Knethaken, alles zu einem glatten Teig. Der Teig ist dann fertig, wenn er sich vom Schlüsselrand und Boden löst.

Der fertige Teig wird nun wieder mit einem Geschirrtuch abgedeckt und wieder an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen gelassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Anschließend wird der Teig noch einmal gut durchgeknetet und die Rollen für das Flechtwerk in 3cm dicke Kugeln aufgeteilt. Die Kugeln werden dann in kleine Rollen für das Flechtwerk ausgerollt.

Nehmt nun 3 dieser Rollen und flechtet einen Zopf. Als Maßstab nehmt ein buntes Ei und legt den Zopf um das Ei, so seht ihr am besten wie lang der Zopf sein muss. Das macht ihr dann mit dem ganzen Teig.

Die fertigen Kränze ohne Ei auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und 10 Minuten ruhen lassen. (Vorsicht! Genügend Abstand zwischen den Kränzen lassen, da der Teig im Ofen sehr aufgeht.) Den Ofen nun auf 200°C vorheizen und 1 Ei verquirlen.

Dann bestreicht ihr eure Kränze mit dem verquirlten Ei und backt sie in der mittleren Schiene Minuten lang. Achtet dabei bitte genau auf die Zeit!

Danach holt ihr das Blech aus dem Ofen und drückt das bunte Ei vorsichtig in die Mitte der Kränze. Die Kränze gehen dann nochmal für 3-5 Minuten in den Ofen, bis der Teig leicht gebräunt ist.

Die noch warmen Hefekränze schmecken besonders lecker, aber auch kalt sind sie ein Genuss!

Also viel Spaß beim Backen und lasst sie euch gut schmecken!



Andrea aus dem Hort Ambrosius