



Menge 6 Kränze



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

## KLEINE OSTERKRÄNZE

Die kleinen Osterkränze aus luftig-lockerem Hefeteig sind beim Osterbrunch die idealen Eierbecher. Und das Beste: Sie dürfen gerne verputzt werden!



### Zutaten

500 g	Mehl
30 g	Hefe
3 EL	Diamant Feinster Zucker
300 ml	Milch
50 g	Butter
1	Ei
1/2 TL	Salz
1	Eigelb
1 EL	Milch
4-5 EL	Diamant Hagelzucker

### Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln und in der Vertiefung mit 1 EL Zucker, etwas lauwarmen Milch und etwas umliegendem Mehl zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Butter zerlassen.
2. Vorteig zuerst wieder mit etwas Mehl, anschließend mit restlicher Milch, Ei, Salz und Butter gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Den Teig nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Teig nochmals durchkneten, dann in zwei gleich große Teile teilen und diese zu langen Strängen formen. Jeden Strang in 6 gleich große Teile aufteilen. Jeweils zwei kleine Stränge miteinander verflechten und auf einem mit Backpapier belegten Backblech zu einem Kranz formen. Teigenden gut miteinander verbinden.
4. Eigelb mit Milch verquirlen, Kränze damit einpinseln und mit Hagelzucker bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 15-20 Minuten backen.
6. Tipp: Besonders hübsch mit einem bunten, hart gekochten Ei in der Mitte!

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.