



Osterdekoration zum Naschen: Mini-Hefekranz



Zutaten

Menge

½ TL	Salz
70 g	Kardamom
260 ml	gehobelte Mandeln
1 Päckchen	lauwarme Milch
2/3 Würfel	Vanillezucker
3	frische Hefe
100 g	Eier
80 g	backstarke Schokotropfen
550 g	weiche Butter
70 g	Mehl
	Zucker

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Min. + 1,5 Std. Gehzeit

pro Portion: 1791 kJ, 428 kcal, 59,8 g Kohlenhydrate, 12,3 g Eiweiß, 16,7 g Fett, 92,2 mg Cholesterin, 3,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Was wäre Ostern nur ohne den Geruch von frischem Hefengebäck? Wir wollen es uns gar nicht erst vorstellen und haben deshalb diese leckeren Osterkränze aus fluffigem Hefeteig gebacken! Den klassischen Hefeteig pimpen wir mit etwas Kardamom und Schokotropfen. Wenn der Teig aufgegangen ist, wird er in die Form kleiner Kränze gebracht und für den Crunch mit gehobelten Mandeln getoppt. Wenn die Osterkränze abgekühlt sind, kannst du sie super als Tellerdekoration für deinen Oster-Brunch benutzen. Einfach ein Ei in die Mitte vom Kranz setzen und schon ist die Dekoration fertig! Probier's unbedingt aus und pimpe dein Osterfrühstück mit diesen leckeren Osterkränzen! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst das Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Nun die Milch-Hefe-Mischung zum Mehl geben und kurz verrühren. Dann Zucker, Vanillezucker, 2 Eier, Butter, Salz und Kardamom dazugeben und alles für ca. 8 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss kannst du noch die Schokotropfen einarbeiten. Den Teig kannst du nun mit einem feuchten Tuch abdecken und für ca. eine Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Step 2:

Nach der Gehzeit musst du den Teig in etwa 10 gleich große Stücke teilen. Jedes Teilstück wird nochmals geteilt und zu zwei langen Rollen geformt. Diese dann gegeneinander eindrehen und zu einem Kranz legen, die Mitte dabei frei lassen. Die Kränze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und nochmals für ca. 25 Minuten gehen lassen.

Step 3:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun das letzte Ei verquirlen und die Osterkränze damit bestreichen. Anschließend die Mandeln aufstreuen und die Kränze im heißen Backofen für ca. 25 Minuten backen.