

Osterkränzchen

ca. 6 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Topfen-Ölteig:

300 g glattes Mehl
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
125 g Speisetopfen (20 %)
1 Eiklar (Größe M)
80 ml Milch
80 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Dotter (Größe M)
1 EL Milch
100 g Dr. Oetker Pistazien gehackt (oder Mandelblättchen oder Hagelzucker)

Zum Servieren:

6 gekochte, gefärbte Eier

1 Topfen-Ölteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) kurz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 10 Min. rasten lassen.

2 Den Teig in 6 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück dritteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche je drei Rollen formen (ca. 30 cm lang). Die oberen Teigenden etwas zusammendrücken und zu einem Zopf flechten. Auf einem befetteten Backblech zu Kränzchen formen.

3 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Dotter mit Milch versprudeln und die Kränzchen damit bestreichen. Nach Belieben mit Pistazien, Mandeln oder Hagelzucker bestreuen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: 20 Minuten



④ Zum Servieren:

Die gefärbten Eier vor dem Servieren in die Mitte der erkalteten Kränzchen setzen.

