

Osternester

ca. 15 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

400 g gesiebtes glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
2 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Rührchen Dr. Oetker Natürliches Zitronen Aroma
70 g Zucker
250 g lauwarmes Joghurt

Zum Bestreichen und Verzieren:

1 versprudelttes Ei (Größe M)
15 gekochte, gefärbte Eier

1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 15 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke zu 50 cm langen Rollen formen. Die Rollen abknicken, zu Kordeln verdrehen und die Enden an der Knickstelle durch die entstandene Schlinge ziehen.

3 Zum Bestreichen und Verzieren:

Die Nester auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Ei bestreichen. Die gefärbten Eier in die Nester setzen. Die Nester an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Lauwarmes Jogurt verwendet man, damit die Triebkraft der Germ erhalten bleibt.
- Aufgrund der kurzen Backzeit können die gefärbten Eier mitgebacken werden.

