

OSTERN (REZEPT OSTERKRÄNZCHEN)

Dieses Rezept habe ich von der Seite <https://www.muddiskochen.de/rezepte/osterkraenzchen/>
Diese Kränzchen sind sehr einfach (ohne Hefe) zu backen und schmecken köstlich 😊

Zutaten:

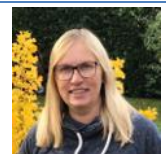
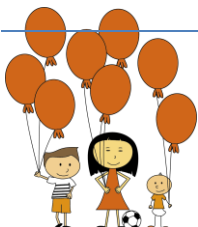
360 g Mehl
3 TL Backpulver
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
180 g Joghurt
100 ml Öl
1 EL Milch

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze
2. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker mischen,
3. Öl und Joghurt hinzu
4. gut kneten
5. wenn Teig zu fest, etwas Milch hinzu, wenn zu klebrig ein kleines bisschen Mehl hinzu
6. daraus einige ca. 20 cm. lange Stränge rollen/formen



7. immer 2 Stränge verschlingen zum Zopf



8. die Enden miteinander verbinden, so dass ein Ring entsteht



9. ein Ei aufschlagen und verrühren, die Teigkränze damit mit einem Pinsel bestreichen

10. auf Backblech (mit Backpapier) legen

11. 15 Minuten backen

! 5 Minuten vor Ende, also nach 10 min! auf Umluft umstellen, damit die Kränze eine leichte Bräune annehmen.



Kreativ-Idee:

Du kannst statt Kränze auch kleine Hasen aus dem Teig formen (siehe Bild) , für die Augen kannst du Rosinen nehmen oder diese nach dem Backen mit Schokoglasur draufmalen.

Kreativ-Idee: in die Mitte kann ein Ei gelegt werden, das z.B. mit einem Gesicht beklebt wird.

Ich wünsche Dir viel Spaß beim Backen und Kreativ-Sein !!!!

