

Osterkranz

Zutaten für Germteig:

600 g Mehl (glatt), 1 Würfel Germ, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 EL Rum, 1 Ei Zitronenschale (gerieben), 100 g zerlassene Butter, 100 ml Obers, 200 ml lauwarme Milch;

Für die Fülle:

150 g geriebene Nüsse, 3 EL Zucker, 1 TL Rum, 3-4 EL Milch, 1 Prise Zimt, evtl. 1 EL Marmelade, 8 ganze Eier (ungekocht), 1 EL Öl, versprudeltes Ei zum Bestreichen; evtl. etwas Staubzucker und Zitronensaft für Glasur;

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Germteig machen und zugedeckt etwa 1 Std. gehen lassen.

Für die Fülle Nüsse, Zucker, Zimt, Rum und Milch verrühren und evtl. mit etwas Marmelade zu einer streichfähigen Masse zusammen mischen.

Den Germteig in 4 größere und 1 kleineren Teil teilen. Die 4 großen Teigstücke zu ca. 40 cm langen Strängen formen. Diese etwas flach drücken. Die Nussfülle in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, der Länge nach aufspritzen und dann zu kleinen Strudeln einrollen.

Vier gefüllte Teigstränge auf ein vorbereitetes Backblech gekreuzt übereinander legen und die Enden einrollen.

Das kleinere Teigstück halbieren, zu zwei dünnen Strängen rollen und zu einer Kordel drehen. Die ungekochten Eier waschen, die Hälfte mit Öl bestreichen und in die acht Kreise setzen. In die Mitte die Kordel legen und den Kranz mit versprudelm Ei bestreichen.

Ins kalte Backrohr schieben und bei 180 °C ca. 30-35 Min. backen.

Nach dem Backen kann der Kranz mit Zitronenglasur dünn bestrichen und die Eier mit bunten hartgekochten Eiern ersetzt werden.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!