

Osterkranz

- Montag, März 05, 2012

<https://ketex.de/blog/osterkranz/>

In manchen Gegenden ist es Brauch, bunte Ostereier an einen Strauch oder Baum zu binden. Hier in unserer Gegend ist der Osterkranz alter Brauch. Er besteht aus einem Hefeteig mit direkter Führung und wird oft mit Marzipan, Rosinen und Mandelsplittern oder auch mit Mohn gefüllt. Ich habe mich hier für eine Rosinen/Mandel-Beigabe entschieden. Das Grundrezept für einen Zopf stammt von nontox aus dem Sauerteigforum. Ich habe es in einigen Zutaten abgewandelt und die Vanilleschote, die Rosinen und die Mandelsplitter sowie die Eistreiche und den Hagelzucker hinzugefügt.

Der Kranz ist ganz einfach als Dreier geflochten. Allerdings sind die Stränge mit einer Länge von 85 cm nicht ganz leicht zu flechten.

Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken.

1. Teig

- 500 g [Weizenmehl Type 550](#)
- 100 g Milch (3,5% Fett)
- 3 Eier
- 100 g weiche Butter
- 10 g frische Hefe
- 50 g + 1 TL Zucker
- 5 g Salz
- 1 Vanilleschote
- 75 g Rosinen
- 75 g Mandelstifte geröstet

2. Eistreiche

- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Milch
- Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Die Milch mit der Hefe und einem gestrichen Teelöffel Zucker verrühren und an einem warmen Ort angehen lassen.

Den Zucker mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote gut verrühren.

Wenn die Milch leicht schaumig geworden ist, diese mit den Eiern verquirlen und mit dem Mehl zu einem groben Teig verarbeiten.

Beim ersten Kneten den Zucker und später das Salz zugeben.

Sobald der Teig zusammengekommen ist, die Butter in kleinen Stücken zugeben. (Gibt man die Butter schon vorher dazu, behindert das Fett die Bildung des Klebergerüstes, das für die Form und die Konsistenz aber wichtig ist.)

Ausgiebig kneten, bis ein wirklich glatter Teig entstanden ist. Im [Spiralknetzer](#) habe ich den Teig 15 Minuten geknetet.

Danach den Teig bei 22 °C eine Stunde lang abgedeckt gehen lassen.

Entgasen und falten ([stretch & fold](#)) und noch mal eine Stunde gehen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig in drei gleich große Teile teilen und straff wirken.

Den Ofen auf 220°C vorheizen.

Die gewirkten Teile etwas entspannen lassen und drei gleich lange (85 cm) und gleichmäßig dicke (1,5 cm) Teigstränge auswalzen. Die Stränge zwischenzeitlich immer wieder entspannen lassen. — Vorsicht, nicht überdehnen, sonst reißt der Strang.

Mit den Strängen einen einfachen Zopf flechten. Anschließend die Enden gleichmäßig abschneiden und den Zopf rund zu einem Kranz formen. Jetzt wieder eine Stunde zur Gare stellen, dann mit der Eistreiche einstreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Bei 200 °C 15 Minuten anbacken.

Bei 150 °C 30 Minuten fertig backen.

-