

Osterwecken mit Safran

- Samstag, Februar 21, 2015

<https://ketex.de/blog/osterwecken-mit-safran/>

Es ist bald wieder Ostern, und meine Frau bat mich, als Erinnerung an ihre Kindertage Osterwecken zu backen. Sie konnte sich noch gut an die weichen, flaumigen Wecken erinnern; sie waren mit Hagelzucker bestreut oder mit Zuckerguss überzogen. Ich kannte diesen Osterbrauch aus meiner Heimat gar nicht und so fragte ich hier einen heimischen Bäcker. Nach anfänglichem Zögern kam er mit einem Rezept heraus, das sehr ähnlich wie bei den Rosinenbrötchen ist. Den Safran lässt er leider heute meist weg, da er zu teuer ist.

Ich habe sie mit Safran gebacken, und im Geschmack merkt man diese Zutat schon. Ein herrliches Gebäck zum Kaffee. Nur mit Butter bestrichen... ein Genuss!

Viel Spaß bei Nachbacken.

1. Vorteig

- 200 g [Weizenmehl T 65 "La Banette"](#)
- 170 g Milch
- 20 g Frischhefe

Alles schön verkneten und 45 Minuten schön warm gehen lassen.

2. Hauptteig

- 300 g [Weizenmehl T 65 "La Banette"](#)
- 100 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 100 g Quark (20%)
- 8 g Salz
- 2 Eigelb
- 1 Päckchen Safran
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- Hagelzucker zum Bestreuen

3. Eistreiche

- 50 g Milch
- 1 Eigelb
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Sobald der Vorteig etwas gekommen ist, alle Zutaten außer der Butter 7 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Danach die Butter zugeben und nochmals 3 Minuten kneten. Jetzt den Teig aus dem Kessel nehmen, rundwirken und in eine geölte [Teigwanne](#) oder Schüssel geben. Abdecken und für 45 Minuten schön warm stellen.

Danach den Teig in 5 gleich große Teile abwägen und sehr schön rundschieben. Mit der [Teigkarte](#) oder einem [Teigabstecher](#) mittig einen Schlitz drücken, ca. 2 cm tief, und die Wecken nochmals für 30 Minuten zur Gare stellen.

Jetzt werden die Wecken mit der Eistreiche rechts und links von dem Schlitz abgestrichen und mit Hagelzucker bestreut. Bei 180-190° in den Ofen geben und solange backen, bis sie schön goldbraun geworden sind.

Auf einem Backgitter auskühlen lassen.
