



HEFETEIGNEST ZU OSTERN

Zutatenliste

Für den Teig:

400 g Weizenmehl

100 g Zucker

100 g Butter

¼ L Milch

Salz, Trockenhefe

1 Ei

Zum Bestreuen: Mandelblättchen

Zubereitung

Die Milch zusammen mit der Butter in einem Topf erhitzen bis die Butter geschmolzen ist. Die Milch nicht kochen.

In der zwischenzeit die anderen Zutaten in einer Schüssel mischen.

Die Milch/Butter Masse noch sehr warm über die anderen Zutaten geben und mit dem Knethaken verrühren. Nur so viel Milch/Butter dazugeben, dass der Teig schön elastisch ist.

Den Teig gut zugedeckt mind. 20 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig ca. 20 lange Würste formen und zu einem Nest formen. Auf ein gefettetes und bemehltes Blech setzen. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Bei 200° C im Ofen ca. 20 Minuten backen. Buntes Ei hinein setzen. Fertig

Guten Appetit!