



# BERGISCHER OSTERKRANZ

## ZUTATEN

500 g Mehl  
1/4 L Milch (250 cl)  
1 Päckchen Trockenhefe  
80 g Butter  
60 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
1 Eigelb, Milch zum Bestreichen

## SO GEHT'S

Erwärme die Milch mit der Butter leicht in einem Topf, so dass die Butter flüssig wird.

Vermische das Mehl mit der Hefe, dem Zucker und der Prise Salz.

Gib das Ei in eine Vertiefung und gieße dann die warme Milch mit der flüssigen Butter drüber, vermische alles anfangs mit einem hölzernen Kochlöffel, hinterher lässt sich der Teig schön von Hand kneten.

Gut durchkneten, dann ungefähr eine Stunde an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Vorsicht: Zugluft mag Hefeteig gar nicht!

Nach der Ruhezeit noch einmal kräftig kneten, den Teig mit einem Messer in drei gleich große Teile schneiden und die Teigstücke zu gleichlangen Strängen rollen. Diese flechtest Du, biegst den Zopf in Kreisform und verbindest die losen Enden miteinander.

Mische ein Eigelb mit etwas Milch und streiche den Hefekranz damit ein.

Dann backst du den Kranz bei 180 °C Umluft ca. 20 Minuten.

Der Kranz nimmt eine goldbraune Färbung an – nicht zu dunkel werden lassen, sonst wird er trocken!

Für das Osterfrühstück noch ein paar bunte Eier in die Mitte legen – fertig.