

## Osterkranz:

### Zutaten für 4 Kränze:

500 g Mehl, 1 P. Trockengerm, ½ TL Salz, gut ¼ l Milch, 80 g Butter, 80 g Zucker, 2 Eier, 1 EL Vanillezucker, Schale ½ unbehandelten Zitrone.

Weiteres: 4 bunte Ostereier, etwas Ostergras

### Zubereitung:

- Alle trockenen Zutaten vermischen, würzen.
- Eier versprudeln, Butter in einem kleinen Topf zerlassen und gemeinsam mit der lauwarmen Milch und den trockenen Zutaten zu einem mittelfesten, seidig glänzenden Teig verkneten.
- Zugedeckt an einem warmen Ort rasten lassen.
- Den Teig in 4 gleiche Teile teilen. Aus jedem Viertel drei gleichmäßige Stränge formen und einen Zopf flechten.
- Auf ein vorbereitetes Blech legen und einen gleichmäßigen Kranz formen. Die Enden gut in einander stecken.
- Wieder zugedeckt 20 min rasten lassen, mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- Bei 170 °C Heißluft goldbraun backen.
- Wenn das Gebäck ausgekühlt ist, die Mitte der Kränze mit Ostergras füllen und je ein Ei einlegen.

