

Osterbacken mit Hefeteig

Aus einem Hefeteig-Grundrezept zaubert Konditormeisterin Theresa Knipschild drei österliche Back-Ideen.

von Theresa Knipschild

Hefeteig-Grundrezept

Zutaten

- 270 ml Milch
- 100 g Butter
- ½ Würfel frische Hefe
- 60 g Zucker
- 550 g Weizenmehl Type 405 oder 550
- ¼ TL Salz
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- 1 Ei
- 1 Eigelb

Zubereitung

1. Milch mit Butter in einem Topf lauwarm erwärmen. Die Hefe darin zerbröseln und verrühren.
2. Mehl, Zucker, Salz, Ei und Eigelb in eine Schüssel geben. Die Hefe-Milchmischung hinzufügen und alles mindestens fünf Minuten mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Kugel formen. Also mit den Händen von außen nach innen falten, bis eine Runde Form und eine gespannte Oberfläche entsteht. Danach wieder in die Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen.

Osterhasen (für 8 Stück)

Zutaten

- 1 x Grundrezept Hefeteig
- 100 g Puderzucker
- 20-30 ml Zitronensaft
- 50 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

1. Grundrezept Hefeteig zubereiten. Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Den gegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in insgesamt 8 gleichgroße Stücke teilen. Von jedem Teil ein walnussgroßes Stück für den Hasenschwanz/ die Hasenblume abnehmen, zu einer Kugel formen.
3. Die acht großen Stücke jeweils zu ca. 30 cm lange Strängen rollen. Die Enden etwas spitzer rollen (das werden die Ohren). Je einen Strang zu einem „U“ legen. Dann die Teig-Enden ineinander verknoten. Unten sollte ein Loch entstehen. Die Enden ergeben die Ohren. Verknotete Teigstränge mit Abstand auf die Bleche und die Teigkugeln in die Löcher legen.
4. Nochmal abgedeckt 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Wer mag die Häschen mit verquirltem Ei bestreichen. In ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Wenn die Hasen zu dunkel werden, die Temperatur runterstellen.
5. Etwas Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf mit einem Schluck Wasser aufkochen und ca. 40 Sekunden einköcheln lassen. Noch warme Hasen damit bestreichen.
6. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und ebenfalls auf die Hasen streichen.

Osterblüten

Zutaten

- 1 x Grundrezept Hefeteig
- ca. 100g Konfitüre nach Wahl (z.B. Him- oder Erdbeer)
- ca. 50g Puderzucker

Zubereitung

1. Grundrezept Hefeteig zubereiten.
2. Den Teig in circa 10 Teile à 100-110 g pro Teil teilen. Diese 100 g jeweils in sieben gleich große Stücke ca. 10-15g teilen.
3. Alle Stückchen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Bällchen rollen. Ein Stück pro Blume platt drücken – das ist die Mitte der Blume.
4. Den Teig für die Kugeln auf einer Arbeitsfläche von außen nach innen drücken, umdrehen und nochmals rollen, sodass die Oberfläche glatt ist.
5. Das flachgedrückte Stück (die Blütenmitte) auf das Backpapier legen und rundherum sechs Kügelchen aneinander legen, sodass die Blütenform entsteht. Weitere Blüten mit etwas Abstand auf das Blech geben.
6. Die Mitte der Blume mit einer Gabel mehrmals einstechen.
7. Die Blüten nochmal abgedeckt 10 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Blüten circa 15-20 Minuten goldbraun backen. Wenn die Blüten zu dunkel werden, die Temperatur etwas reduzieren.
8. Mit Puderzucker bestreuen und mit etwas Konfitüre nach Wahl befüllen und lauwarm servieren.

Osterkränze

Zutaten

- 1 x Grundrezept Hefeteig
- 50 g Aprikosenkonfitüre
- 100 g gehobelte, geröstete Mandeln
- gekochte, gefärbte Eier

Zubereitung

1. Grundrezept Hefeteig zubereiten.
2. Den Teig in vier Teile teilen. Je ein Viertel dritteln und zu ca. 35 cm langen Rollen formen. Je 3 Rollen zu einem Zopf flechten und zum Kranz legen. Dabei die Enden gut zusammendrücken und das Loch in der Mitte eher weit öffnen, der Teig geht beim Backen noch auf.
3. Die Kränze nochmal abgedeckt 10 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Blüten circa 15-20 Minuten goldbraun backen. Wenn die Kränze zu dunkel werden, die Temperatur etwas reduzieren.
4. Etwas Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf mit einem Schluck Wasser aufkochen und ca. 40 Sekunden einköcheln lassen. Noch warme Kränze damit bestreichen. Mit Mandeln bestreuen und wer mag, mit einem gefärbten gekochten Ei in der Mitte servieren.