



Dauer: Aufwändig
Kategorie: Backrezepte
Saison: Ostern
Für: 8 Personen
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

500 G	griffiges Mehl
100 G	Staubzucker
1 PRISE	Salz
1 WÜRFEL	
3	Eidotter
60 G	weiche Butter
250 ML	lauwarme Milch

Abrieb von einer halben unbehandelten Zitrone

2 PKG	Vanillezucker
1	Ei zum Bestreichen
	Hagelzucker

Zubereitung

- 1. Die Zutaten zu einem geschmeidigen Germteig kneten.
- 2. Den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er ca. doppelt so groß ist.

Tipp: Man kann den Teig dann nochmals zusammenkneten und erneut gehen lassen, dann wird er feiner.

- 3. Den Teig in 24 Stücke teilen und zu 8 kleinen Zöpfen mit jeweils 3 Strängen flechten.
- **4.** Jeden Zopf zu einem kleinen Kranz formen (ca. 10 cm Durchmesser), auf ein vorbereitetes Backblech geben und mit verquirltem Ei bepinseln.
- 5. Nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen.
- **6.** Im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 15 bis 25 Minuten backen.
- 7. Auf die noch warmen Kränze platziert man jeweils in der Mitte dann ein Ei.