

Rezept Eiernestchen aus Hefeteig

Zutaten für 8-10 kleine Nester:

375 g Mehl
1/8 l Milch
80 g Butter oder Margarine
50 g Zucker
½ TL Salz
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
1 Messerspitze Pimentpulver
2 Eier
50 g zerlassene Butter zum Einpinseln
Dekoration: 8 - 10 gekochte, gefärbte Eier

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe in kleine Stückchen brechen und mit etwas Zucker und der lauwarmen Milch auflösen. Den Vorteig zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen. Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen und mit dem restlichen Zucker, Gewürzen und den Eiern verrühren.

Die Mischung zum Vorteig geben und zu einem lockeren Hefeteig schlagen, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Danach den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig in 8 - 10 Portionen teilen. Jede Portion auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Strang von ca. 40 cm rollen. Jeden Strang zu einer Spirale drehen und um ein gekochtes Ei legen.

Kränze auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Kränze mit den Eiern zugedeckt noch 30 Minuten gehen lassen. Kränze mit flüssiger Butter bestreichen.

Blech in den kalten Backofen (mittlere Schiene) schieben und Kränze bei 180°C (Umluft ca. 160°C) ca. 30 Min. backen.

