



## OSTERKRÄNZCHEN (ca. 10 Stück)

30g Hefe

170ml Milch (lauwarm)

1 TL (= 50g) Zucker

340g Mehl

1 Ei

50g Butter

1 Prise Salz

Schale von einer Zitrone (gerieben)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb + 1 EL Milch

Die Hefe in einen Becher mit lauwarmen Milch hineinbröckeln. Einen TL Zucker hinzugeben und dann mit einem Löffel so lange rühren, bis sich Zucker und Hefe aufgelöst haben.

Mehl in die Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Hier nun die lauwarme Hefe-Milch-Mischung hinzufügen. Den restlichen Zucker dazugeben und mit etwas Mehl in der Mulde verrühren. Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort für ca. 15 Minuten aufgehen lassen.

Den Teig abdecken und nun die restlichen Zutaten (Ei, Butter, Salz) hinzugeben und vermischen. Den Teig so lange kneten bis er glatt ist. Den Teig in der Schüssel zurück an den warmen Ort stellen. Mindestens 30-60 Minuten gehen lassen - länger ist besser. Der Teig sollte sein Volumen verdoppelt haben.