

Osterkorb aus Germteig

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Saison: Ostern Für:



Zutaten

700 G	Mehl
50 G	Butter
50 G	Zucker
1,5 TL	Salz
2 TL	Backmalz
350 ML	Milch
2 EL	Rum (38%)
1	Ei
2/3 WÜRFEL	Germ
1	Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, Butter dazu geben und abbröseln (=Butter mit Mehl zwischen den Fingern zerreiben, sodass Butter-Mehl-Brösel entstehen).
2. Zucker, Salz und Backmalz (Malz kann man auch weglassen!) hinzufügen.
3. Milch leicht erwärmen (max. 35 °C), Ei, Rum und Germ untermischen.
4. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Germteig verarbeiten.
5. Germteig ca. 45 Minuten gehen lassen.
6. Teig in 4 Teile teilen, aus 2 Teilen den Korb flechten, aus einem Teil den Henkel und aus einem Teil den Rand des Korbes flechten.
7. Mit Hilfe von 3 gleichgroßen Schüsseln werden die drei Teile auf einem Backblech angeordnet und zum Gehen noch einmal an einen warmen Ort gestellt.
8. Anschließend mit Ei bestreichen und im Backrohr bei ca. 190° C Ober-Unterhitze etwa 20 bis 25 Minuten backen.
9. Nach dem Backen die Teile gut auskühlen lassen und erst danach den Korb mit Hilfe von Zahnstochern zusammenstellen.