

OSTERKRANZ

★★★★★ 4.9 bei 25 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>) zubereiten. Diesen zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Nach der Rastzeit den Teig in 3 Teile teilen und jedes Teil zu einem Strang weiterverarbeiten. Alle Stränge sollten gleich lang sein und anschließend die Stränge zu einem Zopf flechten (3er-Zopf (<https://www.youtube.com/watch?v=PXVnuAdWCiU&t=1s>)).
- 3 Diesen nun in eine eingefettete Tortenform legen, in die Mitte ein eingefettetes Glas (Durchmesser 8–10 cm) stellen. Zum Schluss mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 30 Minuten backen



Weitere **Spar Mahlzeit!** Rezepte findet ihr [hier](#).

Backen
mit
Christina



Zutaten

1 KRANZ

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 50 g Joghurt
- 1 Ei
- 625 g Dinkelmehl 700
- 42 g Germ
- 7 g Salz
- 100 g Zucker
- 60 g zimmerwarme Butter

DEKO

- Hagelzucker
- Mandelblättchen

FÜR DIE TORTENFORM

- Butter zum Einfetten