

# 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