



Osternester aus Hefezopf



Arbeitszeit: 1h



Koch- & Backzeit: ca. 20 Min



3 Nester



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Osterkörbchen

- Mama's Hefezopf Backmischung von Mühlenlädle (Link in der Rezeptbeschreibung)

Dekor

- 3 gefärbte, ungekochte Eier
- Ein Ei (zum Bestreichen)
- Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft
- Zuckerperlen nach Belieben

Zubereitung

Für die Osterkörbchen braucht ihr Mama's Hefezopf Backmischung.

Den Teig nach Rezeptanleitung zubereiten. 3 x 100 g Stränge zu einem Zopf flechten, im Kreis legen und das gefärbte, ungekochte Ei in die Mitte legen.

Den Teig vor dem Backen mit Ei bestreichen.

Backen 170-180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten. Nach dem Backen mit Zuckerguss bestreichen und nach Belieben dekorieren.

