

An alle Hobbyköche

Frohes Osterfest

Hefe ist aus?

**Hier ein erprobtes Rezept aus dem Kochworkshop
für Ostergebäck ohne Hefe.**

Ostergebäck aus Quarkölteig

Menge	Zutaten	Zubereitung
150 g	Magerquark	in einem Tuch auspressen (falls sehr feucht).
6 EL	Öl	Alle Zutaten gut verrühren, bis die Masse gleichmäßig gebunden ist.
1	Ei	
2 EL	Milch	
75 g	Zucker	
1 Pr.	Salz	
etwas	Zitronenschale oder Vanillinzucker	
300 g	Mehl	mit
1 P.	Backpulver	mischen und sieben, die Hälfte unterrühren. Den Rest der Mehl-Backpulvermischung rasch unterkneten, bis der Teig eine glatte und gleichmäßige Beschaffenheit hat.
		Teig formen – Kränzchen, Zöpfe, Osterhasen. Die geformten Teile auf ein vorbereitetes Backblech legen mit
	Eigelb oder Butter	bestreichen und backen.
		Backzeit: 20 – 25 Minuten Backtemperatur: 200 °C

Hier das erprobte Rezept mit Hefe

Ostergebäck aus Hefeteig

Zutaten für den Hefeteig:

350 g Mehl
50 g Zucker
70 g weiche Butter
1 Ei
130 g lauwarme Milch
20 g Hefe
5 g Salz
etwas Zitrone (z.B. Citro-back)

Zubereitung:

Alle Zutaten genau abwiegen!

In eine Schüssel geben und gut durchkneten, das geht am besten mit einer Küchenmaschine.

Du kannst aber auch die Knethaken des Rührgerätes dazu verwenden.

Der Teig ist richtig, wenn er sich von der Schüsselwand löst und geschmeidig ist.

Dann muss der Teig ruhen, zugedeckt ca. 20 Minuten.

Weiterverarbeitung:

Osterhasen

Teigportionen zu je 70g abwiegen, diese in je 2 Teile teilen, eine Kugel und eine lange Rolle formen.

Von der Rolle ein kleines Stück für das Schwänzchen abschneiden, den Rest zu einer Schnecke aufrollen und auf ein vorbereitetes Backblech legen.

In die Kugel mit der Handkante eine Kerbe drücken ($\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$), aus dem größeren Teil mit der Teigkarte die Ohren formen.

Den Hasenkopf an die Teigschnecke drücken.

Den Teig bei 50°C im Backofen nochmals gehen lassen.

Als Auge eine Rosine fest eindrücken und die Osterhasen mit verquirltem Ei bestreichen.

Bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Osterkränzchen

Den Teig in 6 gleich große Portionen teilen. Daraus lange Rollen formen. Zwischendurch den Teig immer wieder kurz ruhen lassen.

Mit je 3 Rollen Zöpfe flechten. Mit dem Flechten in der Mitte beginnen, den Teig dann umdrehen und den Zopf zu Ende flechten. Zu einem Ring schließen und mit etwas Wasser die Enden fest andrücken. Im vorgeheizten Backofen gehen lassen und vor dem Backen mit Ei bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen.

Streuseltaler

Teigportionen zu je 70g abwiegen und etwas gehen lassen.

Mit dem Nudelholz zu kleinen flachen Fladen ausrollen.

Mit abgekühltem Vanillepudding bestreichen und mit Streuseln bestreuen.

Bei 50°C im Backofen gehen lassen.

Bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Vanillepudding:

1P.Vanillepuddingpulver mit 400 ml Milch nach Packungsaufschrift zubereiten und etwas abkühlen lassen.

Streusel:

300 g Mehl
150 g Zucker
150 g Butter
1 Eigelb
1 Pr. Salz
Vanillezucker

Für die Streusel Zucker, Butter, Eigelb und Geschmackszutaten kurz mit den Händen verkneten.

Mehl zugeben und kurz unterkneten, fertig sind die Streusel.

Hefe-Nuss-Zopf

Hefeteig zu rechteckiger Platte ausrollen und Füllung aus 200 g gem. Haselnüssen, 80 g Zucker und ca.100ml Sahne aufstreichen. Die Platte von der Längsseite her aufrollen. Die Rolle in der Mitte durchschneiden und mit der Schnittfläche nach außen ineinander verdrehen. Mit Eigelb bestreichen. Bei 180°C ca. 40 Min. backen.

Viel Spaß beim Ausprobieren

wünscht euch A. Hupe