Osterkränzchen aus Hefeteig

Weicher, schmackhafter Hefeteig für Ostern formschön zubereitet!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp

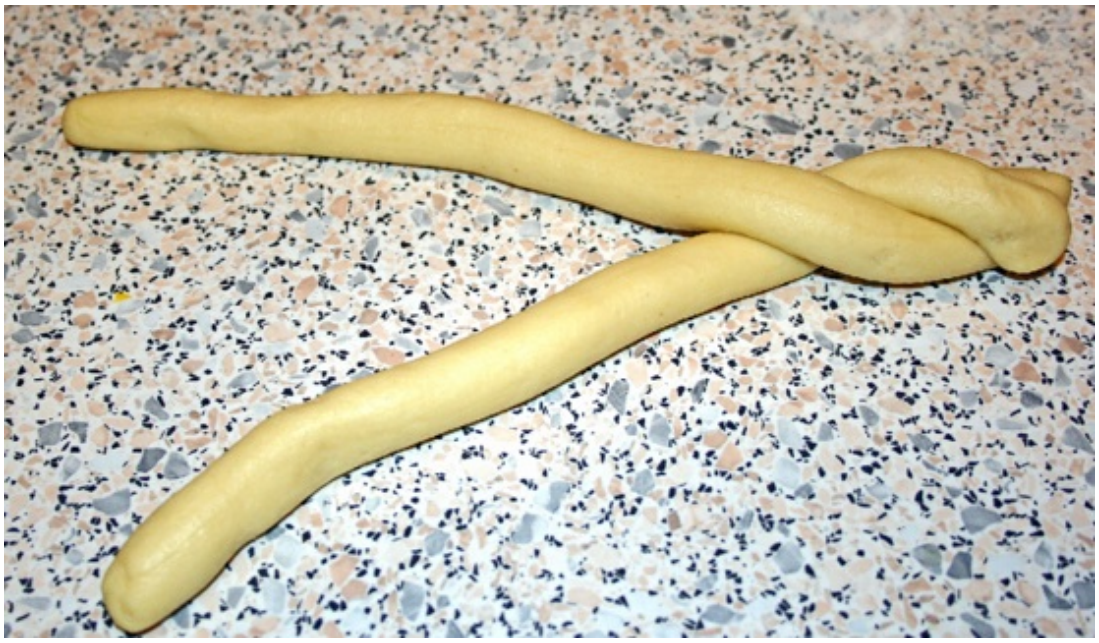
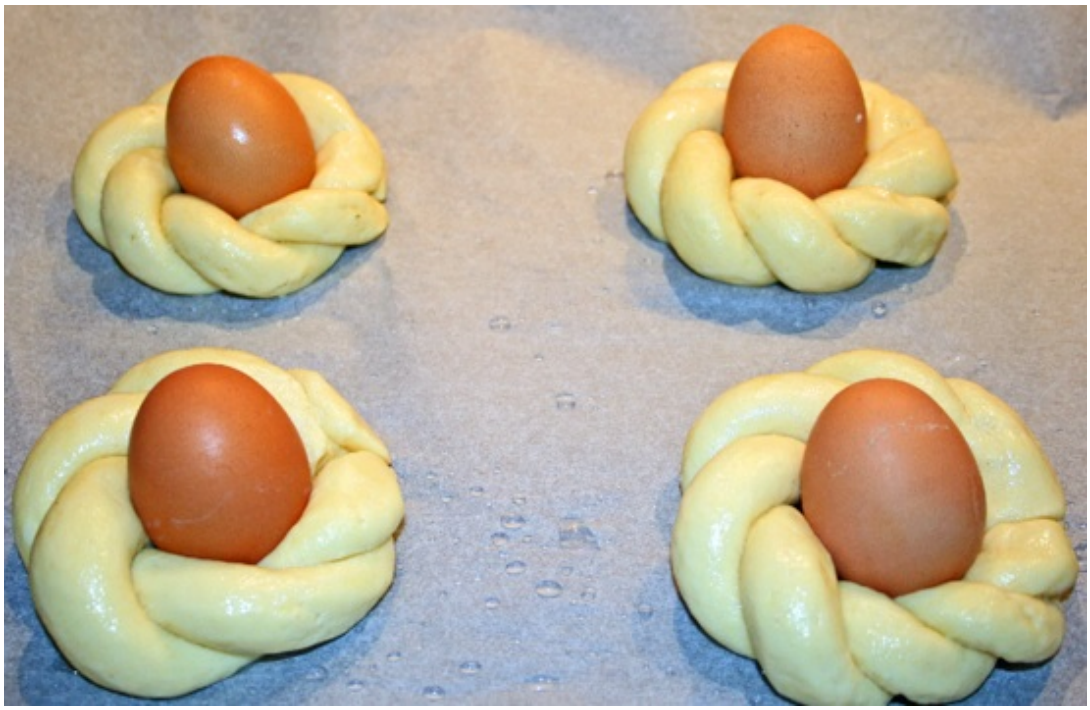
Für 4 Stück

Für den Teig:
250g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)
50g Kartoffel- oder Tapiokastärke
1 gestrichener TL Xanthan
1 TL Flohsamenschalenpulver
1 Ei
50g Zucker
1 P. Vanillezucker
200ml lauwarme Milch
1/2 Würfel frische Hefe oder 1 P. Trockenhefe
40ml Öl

Außerdem:
1 verquirltes Ei zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen
4 ungefärbte Eier
4 gefärbte Eier

1. Den Hefeteig zubereiten. Die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen, egal ob Trocken- oder Frischhefe. Alle

trockenen Zutaten für den Hefeteig in eine Rührschüssel geben und vermischen. Ei, Hefemilch und Öl zum Mehlgemisch geben und mit einem Kochlöffel oder einem Rührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig soll weich, aber dennoch gut formbar sein. Nach Bedarf mit Milch oder Mehl regulieren. Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, den Teig leicht mit Mehl bestäuben und mit bemehlten Händen kurz kneten.
2. Den Teig in vier Stücke teilen. Jedes Teigstück nochmals halbieren und Rollen von etwa 25 – 30 cm Länge herstellen. Jeweils zwei Teigrollen miteinander verschlingen, einen Kreis herstellen und die Enden etwas zusammendrücken. Die vier Teigkränzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. In jeden Teigkranz ein ungefärbtes Ei geben. Während des Aufgehvorgangs kann Farbe von gefärbten Eiern in den Teig übergehen! An einem warmen Ort etwa 1 Stunde aufgehen lassen.
3. Die Eier aus den Teigkränzchen nehmen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 – 30 Minuten backen.
4. Die Osterkränzchen auskühlen lassen und je mit einem gefärbten Ei bestücken.

Milchfrei – Tipp: Pflanzlichen Milchersatz wie Mandel-, Haselnuss- oder Sojadrink anstatt Milch verwenden.

Fruktosearm – Tipp: Getreidezucker 1:1 anstatt Zucker verwenden. Etwas gemahlene Vanille anstatt Vanillezucker. Die Kränzchen ohne Hagelzucker zubereiten.