

Osterkorb aus Germteig

Zutaten:

- 500 g Mehl (glatt)
- 100 ml Milch
- 42 g Germ (Hefe)
- 2 TL Zucker

und für die Fertigstellung des Teiges noch:

- 4 Eidotter
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 120 g Butter (weich)
- 50 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Prise Salz
- 1 EL Rum
- Schale einer Zitrone

Zubereitung:

Zuerst das Mehl in eine Rührschüssel geben, in der Mitte eine Mulde machen. Die Milch leicht erwärmen, die Germ darin auflösen. 2 Esslöffel Mehl aus der Mulde und die zwei Teelöffel Zucker dazugeben, durchrühren und das Gemisch in die Mehlmulde einfüllen. Leicht mit Mehl vom Muldenrand bestreuen, mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich das Dampfl etwas vergrößert hat und an der Oberfläche Risse gebildet hat.

In der Zwischenzeit das Ei und die 4 Dotter in eine Schüssel geben und leicht verquirlen. Die Zitronenschale abreiben. Die Butter schmelzen lassen.

Dann gibt ihr den Zucker, Vanillezucker, Salz, Rum, Milch, verquirltes Ei und die Milch und die Butter in die Schüssel zum Dampfl und knetet es mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig.

Zugedeckt noch einmal ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. (Volumen verdoppelt sich)

Meine Form.....



.....habe ich AUSSEN dick mit Butter eingeschmiert.

Dann habe ich von dem Teig ca. 40 g schwere Stücke abgeschnitten und sie zu einer Rolle – ca. 32 cm lang – gerollt. Diese habe ich dann, wie ihr am Bild sehen könnt, über die Form gelegt.

Dann habe ich weitere Rollen gerollt, die ich dann einmal unter und einmal über eine Teigschnur gelegt habe. Je weiter ihr runterkommt, umso länger müssen die Teigschnüre werden. Und immer an einem anderen Punkt beginnen. Dann hält der Korb besser! Das Ganze sieht dann so aus:



Oben habe ich das Ganze dann etwas plattgedrückt, damit der Korb auch gerade stehen kann.

Den Korb mit Eigelb bestreichen und im Ofen ca. 30-40 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

Das sieht dann so aus:



Für den Griff des Korbes 2 lange Teigschnüre formen und miteinander verdrehen. Der Abstand der Enden zueinander sollte mindestens die 19,5 cm betragen damit das Ganze dann auch passt.

Ebenfalls goldgelb backen 😊



Aus dem restlichen Germteig habe ich einen Kranz gemacht und mit Germteig-Kugeln belegt. Wieder goldgelb backen. Foto hab ich leider vergessen 😞

Alle Teile auskühlen lassen (am besten über Nacht, damit der Teig härter und leichter zum Weiterverarbeiten wird). Danach die einzelnen Teile mit Zuckerguss befestigen und den Henkel mittels Zahnstocher in den Korb stecken.

Den Osterkorb nun nach Eurem Geschmack füllen. Und nun ist die perfekte Dekoration für einen österlich gedeckten Tisch fertig 😊

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling