

Schmeckt nicht, gibt's nicht!

Mit Gast-Chefköchin Erika Gatternig



Osternesterl aus Germteig

500g Weizen-Vollkornmehl
20g Hefe
125g Butter
125g Zucker
2 Eier
1 EL Rum
1 Prise Salz
1 Tasse Milch
vorgekochte, gefärbte Eier

Mit der lauwarmen Milch und etwas Zucker die Hefe auflösen, Mehl unterrühren. Butter schaumig schlagen, Zucker, Eier und Rum hinzufügen und alles unter das Mehl kneten. Teig gut gehen lassen. Teig in lange Stränge ausrollen, zu einem Zopf flechten, zu einem Kranz schließen und ein Ei hineinsetzen. Mit Eigelb bestreichen und bei 180 Grad backen, bis er goldbraun ist.