

Griechischer - Osterkranz

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land, Griechenland

Zutaten für: 1 Keine Angabe

500	Gramm	Mehl
30	Gramm	Hefe
3	Essl.	Zucker
1/8	Ltr.	Lauwarme Milch
50	Gramm	Weiche Butter
2		Eier
1	Prise	Salz
2	Essl.	Ouzo (griechischer Anisschnaps)
1		Unbehandelten Orange Abgeriebene Schale von

ZUR DEKORATION

4	Essl.	Sesamsamen,
1		Eigelb,
1	Essl.	Milch,
4		Rotgefärbte Eier

Anleitung:

Das Mehl in eine Schuessel sieben, in die Mitte eine Mulde druecken. Die Hefe in die Vertiefung broeckeln und mit 1 EL Zucker und der Milch einen Vorteig machen. Mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen.

Den restlichen Zucker, Butter, Eier (Eierschalen aufbewahren), Salz, Ouzo und Orangenschale dazugeben. Alles gut verkneten und den Teig so lange schlagen, bis er sich vom Schuesselrand loest und Blasen wirft. Den Teig zugedeckt an einem warmen Platz 40 Minuten gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.

Arbeitsflaeche mit Mehl bestaeuben und den Hefeteig darauf zu drei gleich langen Rollen formen. Die Teigrollen zu einem Zopf flechten, zu einem Kranz zusammendruecken, auf das eingefettete Backblech legen und zugedeckt weitere 25 Minuten gehen lassen.

4 Eierschalenaelften in den Teigkranz druecken, um nach dem Backen die Mulden fuer die gefaerbten Eier zu haben.

Fuer die Dekoration das Eigelb mit der Milch verquirlen, den Kranz damit bepinseln und mit Sesamsamen bestreuen. Bei 200 Grad etwa 25 Minuten backen lassen. Den Osterkranz auf ein Kuchenblech heben, die mitgebackenen Eierschalen entfernen und die gefaerbten Ostereier in die Mulden setzen.