

Osternest aus Hefeteig

Zutaten für 6 Osternester:

Für den Teig

- 500 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 50 g Zucker
- ½ TL Salz
- 21 g Frischhefe (1/2 Würfel)
- 75 g Butter (weich)



Für die Deko

- 1 Ei (zum Bepinseln)
- gehobelte Mandeln
- 6 Eier (gekocht)

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Ruhezeit: 70 Minuten

Für das Osternest stellst du zuerst einen einfachen Hefeteig her.

Hefeteig selber machen

1. Erwärme die Milch lauwarm. Gib den Zucker zu und löse ihn unter Rühren auf. Bröckel die Hefe in die Milch und verquirle die Hefemilch gut.
2. Mische die Hefemilch mit dem Mehl. Gib rasch das Salz und die weiche Butter dazu. Verknete alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Lass den Hefeteig abgedeckt für eine Stunde an einem warmen Ort ruhen. Dabei verdoppelt er sein Volumen.

Alternativ: Hefeteig mit dem Thermomix zubereiten

1. Gib die Milch mit der weichen Butter, der Hefe und dem Zucker in den Mixtopf. Erwärme sie auf Stufe 2 und bei 37°C für 3 Minuten.
2. Gib anschließend das Mehl und das Salz hinzu. Knete den Hefeteig für 3 Minuten auf Knetstufe.
3. Gib den Teig in eine geölte Schüssel, decke ihn mit einem sauberen Tuch ab und lass ihn eine Stunde an einem warmen Ort gehen.

Osternest aus Hefeteig flechten

1. Verwandelt nun den Hefeteig in kleine Osternester: Teile den Teig in 5 Stücke. Forme aus jedem Stück zwei gleich lange Rollen.
2. Verwirbel die beiden Teigrollen, indem du sie einfach umeinander drehst.
3. Drehe sie so, dass sich die Enden treffen und einen Kreis ergeben.
4. Lege die Osternester auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Stecke in die Mitte ein rohes Ei, das dann mitgebacken wird.
5. Lass den Teig nochmal 10 Minuten ruhen. Heize in der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor.
6. Verquirle ein Ei und pinsel den Hefeteig damit ein. Bestreue die Osternester mit ein paar gehobelten Mandeln.
7. Backe die Hefeteig Osternester für 15-20 Minuten im unteren Drittel deines Backofens.

Wenn deine Osternester ganz ausgekühlt sind, kannst du die Eier nach Belieben auch durch ein [buntes Ei](#) ersetzen.

Die Osternester schmecken frisch gebacken am besten. Du kannst sie aber auch gut einfrieren und dann einfach zum [Osterfrühstück](#) nochmal aufbacken.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

