

OSTERNESTER aus Hefeteig

Zutaten
(für 12 Stück)
500 g Weizenmehl
200 ml Milch
42 g (1 Päckchen) Hefe
75 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
40 ml Albaöl (35 g)
100 g getrocknete Softaprikosen
30 g Cranberrys
Glasur:
1 Eigelb
2 EL Sahne
1 EL fein gehackte Pistazienkerne

Zubereitung
Mehl in eine Schüssel geben.
Milch lauwarm erwärmen, die Hefe hineinbröseln und darin auflösen.
Milch, Zucker, Salz, Ei und Albaöl zum Mehl geben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist und zu einer Kugel formen. Mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.
Die Aprikosen und Cranberrys fein hacken, mit Mehl bestäuben und unter den Hefeteig kneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen.
Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 30 cm langen Strängen rollen.
Mit einem Messer längs halbieren, ein Ende nicht durchtrennen. Die Hälften spiralförmig locker umeinanderdrehen, zum Kreis legen und die Enden zusammendrücken.
Diese auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen und 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
Eigelb mit Sahne verquirlen, die Teiglinge damit bepinseln und mit den Pistazien bestreuen.
Backen: gleichzeitig beide Bleche ca. 15 bis 20 Minuten bei 180 °C Heißluft im vorgeheizten Backofen.
Eventuell mit Backpapier abdecken, damit die Nester nicht zu dunkel werden.
Die Osternester auf einem Rost abkühlen lassen und ggfs. gekochte Eier in die Mitte setzen.

Nährwertinformation für 1 Stück:
275 Kcal | 7 g Fett | 8 g Eiweiß | 49 g Kohlenhydrate | 46 mg Cholesterin

Albaöl®