

GRIECHISCHE OSTERN...

Osterbrot

¼ l Milch+ 2EL Milch
500g Mehl
1Pckg Trockenhefe
125g weiche Butter/Margarine
1Ei +1Eigelb
Salz, 75g Zucker
1Pckg Vanillezucker
geriebene 1Orange
1Msp gemahlener Anis, 1-2EL Sesam
4hartgekochte rote Eier
Puderzucker zum Bestäuben

1. 1/4l Milch lauwarm erwärmen, Mehl und Hefe in einer großen Schüssel mischen.
2. Milch, Fett, Ei, Prise Salz, Zucker, Vanillezucker und Orangenabrieb zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Mit bemehlten Händen zur Kugel kneten.
3. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
4. Backblech einfetten. Teig noch mal kneten und in 5 gleich Stücke teilen. Zu Strängen (á ca 30cm formen. 3 Stränge flechten und auf das Backblech legen.
5. Mit einer Teigrolle der Länge nach in die Mitte des Zopfes eine Mulde drücken. 2EL Milch und Eigelb verquirlen und Mulde damit ausstreichen. Die restlichen 2 Stränge zur Kordel drehen und in die Mulde legen. Zugedeckt nochmals 20 Min gehen lassen.
6. Osterbrot mit Resteigelb bestreichen und Sesam bestreuen. Hartgekochte Eier mit Öl bestreichen und gleichmäßig in den Osterzopf drücken.
7. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2) 30-40 Minuten backen. Evtl während des Backens nochmals das Ei in die Mulden drücken.
8. Die Eier in das fertig gebackene Brot stellen.

TIPP: hart gekochte Eier noch warm mit Wachsmalstiften oder -blöcken anmalen, ist einfach und auch Kinder können mitmachen!

ZUM OSTERFRÜHSTÜCK!

Kresseer mit Lachs und Dill

4 Eier
4 Scheiben Räucherlachs oder Parmaschinken
1 TL Zitronensaft
weißer Pfeffer
4 TL Crème fraiche
etwas Meerrettich (Glas)
½ Beet Kresse
1-2 Stiele Dill

1. Eier hart kochen (8-10 Min), pellen und abkühlen.
2. Lachs oder Parmaschinken würfeln und mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.
3. Crème fraiche und Meerrettich verrühren.
4. Kresse und Dill abzupfen, abspülen und trockentupfen.
5. Eier halbieren, unten etwas gerade schneiden und auf einen Teller setzen. Mit Kresse und Lachs oder Parmaschinken belegen. Meerrettichcrème darauf verteilen und mit Dill garnieren.

FRÖHLICHE OSTERN.und

GUTEN APPETIT WÜNSCHT

