

Osterkranz mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

für den Osterkranz-Teig:

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

325 g Mehl

100 ml warme Milch

60 g Hefe

1 Ei

80 g Zucker

80 g Butter, pomadig

8 g Salz

Vanillemark (aus 1 Vanilleschote)

Zitronenabrieb (von einer 1/4 Zitrone)

für die Glasur:

1 Glas Aprikosenmarmelade

für das Osterkranz-Dekor:

3 bunt bemalte Eier

50 g gehobelte, geröstete Mandelblättchen



Zubereitung

1. Für den Teig die Milch leicht erwärmen (bei 50°C) und die Hefe darin auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Kühle eindrücken und Hefemilch, Eier, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker, weiche Butter, Salz und die Gewürze dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und ca. 15 Min. gehen lassen. Danach gut durchkneten und noch mal ca. 15 Min. gehen lassen. Anschließend den Teig in drei gleichgroße Stücke aufteilen und zu langen, gleichmäßigen Stangen rollen.

3. Die drei Stangen nun ineinander flechten und den Zopf kreisrund auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Lassen Sie den Kranz 15-20 Min. gehen und streichen Sie ihn mit Ei auf der Oberfläche ab.

4. In der Mitte des Kranzes werden die bunten Eier bis zur Hälfte in den Teig eingedrückt.

5. Jetzt wird der Osterkranz bei ca. 170°C etwa 35-45 Min. glodbraun ausgebacken und direkt nach dem Backen mit heißer Aprikosenmarmelade dünn glasiert.

Guten Appetit und Frohe Ostern!

Leser-Tipp

Als Dekor empfehlen wir gehobelte, geröstete Mandelblättchen. Sie können natürlich auch bunte Streusel oder anderes Streuwerk verwenden.

[Link zum Rezept: Osterkranz mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de