

Bunter Osterzopf/ -kranz

Für einen sehr großen oder ca. 6 kleinere Zöpfe

Teig:

- 1kg Mehl
 - 510 g Milch
 - 200g weiche Butter
 - 140g Rohrzucker
 - 1 Würfel Hefe
 - 12g Salz
 - 1 Ei
 - Lebensmittelfarbe
 - ggf. Rosinen
 - ggf. Hagelzucker
o. Aprikosenmarmelade
und Puderzucker
1. Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
 2. Den Teig in drei oder vier Teile teilen, je nachdem wie viele Farben du möchtest und jeden teil mit einer Farbe einfärben. Evtl. musst du nochmal etwas Mehl hinzugeben. Anschließend den Teig für weitere 20 Minuten ruhen und entspannen lassen.
 3. Anschließend teilst du die jeweiligen Teigkugeln in so viele Teilstückchen, wie du am Ende Zöpfe haben möchtest. Diese formst du zu Kugeln und dann wieder zu Strängen, die alle in etwa gleichlang sein sollten.
 4. Anschließend geht es ans Flechten. Wenn du nicht weißt wie du flechtest dann frag am Besten das Internet, hier gibt es für alle möglichen Varianten (3 Stränge, vier Stränge, fünf Stränge,...) super Anleitungen.
 5. Jetzt bestreichst du die Zöpfe noch mit Ei und streust, wenn du magst, ein bisschen Hagelzucker drüber.
 6. Ab in den Ofen. Ja nach Dicke 15-30 Minuten bei 180°C Umluft.
 7. Nach dem Backen kannst du die Zöpfe, wenn du keinen Hagelzucker darüber gestreut hast, noch mit aufgekochter Aprikosenmarmelade und anschließend Zuckerguß bestreichen.



Osterkorb Muffins (12 Stück)

- 125g weiche Butter
- 100g Marzipan
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 125g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150g Schokotropfen
- Puderzucker
- Grüne Lebensmittelfarbe
- Dicke Fruchtgummischnüre
- Kleine (Zucker-) Ostereier
- Zahnstocher
- Muffinformen
- Muffinblech

1. Für den Teig die Butter mit dem Marzipan auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach rührst du den Zucker, den Vanillezucker und das Salz darunter. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Als nächstes gibst du die Eier nach und nach dazu. Das Mehl und Backpulver vermischt du und gibst es portionsweise dazu. Zum Schluss gibst du noch die Schokotropfen dazu.
3. Nun verteilst du die Masse auf deine Muffinformen und schiebst sie bei 180°C Umluft für ca. 20 Minuten in den Ofen. Um zu testen, ob sie fertig sind, nimmst du dir einen Holzspieß (oder ähnliches) und pickst in die Mitte von einem Muffin rein. Bleibt kein Teig mehr hängen sind sie fertig. Bleibt noch Teig hängen gib ihnen noch etwas Zeit im Ofen.
4. Die Ausgekühlten Muffins bestreichst du nun mit grünem Zuckerguss. Hierfür mischt du Puderzucker mit wenig Wasser und ein bisschen Lebensmittelfarbe. Anschließend setzt du kleine Ostereier in die Mitte.
5. Für den „Bügel“ nimmst du dir eine dicke Fruchtgummischnur und halbst sie. Dann nimmst du einen Zahnstocher und halbst ihn. Jede Hälfte steckst du in ein Ende der Fruchtgummischlange. Nun kannst du sie auf deinem Muffin befestigen.



Blätterteig Karotten (ca. 10 Stück)

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Ei
- Petersilie
- 1 Pkg Frischkäse Natur
- 1 Karotte
- 30g Schmand
- (3 TL Sahnemeerrettich)
- Viel Alufolie
- Spritz- oder Gefrierbeutel

1. Zuerst formt ihr aus der Alufolie Karotten. Diese ölt ihr anschließend ein.
2. Nun breitet ihr den Blätterteig vor euch aus und schneidet diesen in ca. 4 cm breite Streifen.
3. Jetzt bestreicht ihr einen Streifen mit Ei und wickelt ihn um eure Alufolien-Karotte. Dabei sollte sich der Blätterteig überlappen und die mit Ei bestreichte Seite nach außen schauen. Das wiederholt ihr, bis ihr allen Blätterteig aufgebraucht habt.
4. Anschließend kommen die „Karotten“ in den Ofen. Bei 180°C mind. 15 Minuten. Solange bis sie schön gold-braun sind.
5. Nach dem Backen entfernt ihr vorsichtig die Alufolie.
6. Für die Füllung schält und reibt ihr eine Karotte und mischt diese mit dem Frischkäs, dem Schmand und falls ihr wollt dem Meerrettich. Ihr könnt die Füllung noch mit dem Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Füllung spritzt ihr anschließend in die Blätterteig- Karotten und steckt hinten ein bisschen Petersilie hinein. Fertig.

