

ORF



Ostergäbäck aus süßem Germteig

Zutaten

500 g Mehl Type 480 (alternativ 700)
20 g frische Hefe
4 Eier
110 ml Milch
120 g zimmerwarme Butter
5 g Salz
zum Bestreichen und Dekorieren Ei
Hagelzucker

Zubereitung

Am Vortag den Teig herstellen für die "Über-Nacht-Gare" im Kühlschrank. Das verbessert Geschmack und Teigstruktur. Milch mit Eiern verquirlen, restliche Zutaten (Mehl, zerbröckelte Hefe, zerstückelte Butte, Salz) zugeben und am besten in einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten (ca. 7-8 Minuten). Mit Frischhaltefolie zugedeckt bis zum nächsten Tag im Kühlschrank rasten lassen (8-12 Stunden). Am nächsten Tag den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu gewünschtem Gebäck weiterverarbeiten. Die angegebene Backzeit im vorgeheizten Backrohr (Ober- und Unterhitze) mit 170 Grad kann je nach Backofen stark variieren.

- für Kleingebäck - 10 Brioche-Hasen: Teig zu einer großen Rolle formen, in 10 gleich große Teile stechen, zu ca. 25 cm langen Strängen rollen, gut 5 cm abstechen, Kugel

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

daraus formen, die Rolle rund um die Kugel legen und oben miteinander verschlingen, für die Hasenohren ein Ende des Teiges einknicken, mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen, ca. 45 min rasten lassen, Backzeit ca. 16-18 Minuten

- für Kleingebäck- 10 "Knöpfe" mit Osterei: Teig zu einer großen Rolle formen, in 10 gleich große Teile stechen, aus jedem Teil einen ca. 20 cm langen Strang herstellen und verknoten, als Platzhalter für das gefärbte Ei eine halbe in Öl getauchte Eierschale mittig setzen, mit Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen, ca. 45 Minuten rasten lassen, Backzeit ca. 18-20 Minuten

- für größeres Gebäck - 3 Eiernester: Teig in 3 gleich große Stücke teilen, aus jedem Stück 3 gleich lange, ca. 25 cm lange Stränge formen und diese zu einem gleichmäßigen Zopf flechten, die Enden miteinander verbinden, als Platzhalter mittig eine in Öl getauchte halbe Eierschale setzen, mit Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen, ca. 45 Minuten rasten lassen, Backzeit ca. 22-25 Minuten

Tipps aus der Wirtshauskuchl: Für eine gleichmäßige Qualität gleich große bzw. gleich dicke Gebäckstücke für einen Backvorgang herstellen. Ausgekühlt entweder in Frischhaltefolie oder eingewickelt in Butterpapier aufbewahren. Sollten sie nicht am selben Tag genossen werden, für optimale Frische tiefkühlen. Altbackener Brioche kann übrigens eine wunderbare Zutat für einen "Scheiterhaufen" sein. Und falls Rosinen im Rezept vermisst werden: Bitte gerne nach Belieben in den Grundteig einarbeiten.