Osternester

Zutaten:



Hefeteig:
500 g Mehl
100 ml lauwarme Milch
25 g Hefe
125 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zitronenschale (unbehandelt)
125 g Butter oder Margarine
125 g Quark
2 Eier

Außerdem:
Bunte Ostereier
ausgeblasene Eier
ein Eigelb mit etwas Milch vermischt

Flechtanleitung:





Zubereitung:
Alle Zutaten miteinander verkneten, und abgedeckt an einen warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Nochmals durchkneten und zu einem 50 g schweren Nest formen.
Dazu einen langen Strang rollen, und die beiden Enden um den Strang drehen (siehe Bild).
Auf ein Backblech mit Backpapier legen. In der Mitte ein ausgeblasenes Ei zur Hälfte einfetten, und mit der gefetteten Seite in den Teig stecken. Mit der Eigelbmischung bestreichen.
Nochmals gehen lassen, bis der Teig schön aufgegangen ist.
Den Backofen auf 180°C vorheizen, und die Nester etwa 15 Minuten backen.
Nach dem Backen die ausgeblasenen Eier entfernen, und bunte Ostereier in die Mitte setzen.