

Griechisches Ostergebäck mit Ei

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für 4 Stück:

30 g Hefe, 2 TL Rohrohrzucker, 150 ml lauwarme Milch, 250 g Weizenmehl,
250 g Dinkelvollkornmehl, 50 g weiche Butter, 2 große Eier,
1/2 TL gemahlener Anis, 1/2 TL gemahlener Kardamom, 1 TL Salz, Abrieb von
1 unbehandelten Orange, Mehl zum Arbeiten

Außerdem: 4 hart gekochte Eier

Zubereitung:

1. Die Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen und ca. 15 Minuten ruhen lassen.
2. Inzwischen beide Mehle in eine Schüssel sieben, den restlichen Zucker, die Butter, die Eier, Gewürze, Salz und Orangenabrieb untermischen. Die Hefemilch angießen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
3. Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche erneut durchkneten und halbieren. Eine Hälfte in 4 Portionen teilen und jeweils zu Kugeln formen. Diese zu Fladen flach drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die zweite Hälfte in 3 Portionen teilen und jeweils zu dünnen Strängen rollen. Die Stränge vierteln, jeweils drei Stücke zu einem Kranz flechten.
4. Den Rand der Fladen mit Wasser bestreichen, die Kränze daraufsetzen und leicht andrücken. Jeweils 1 Ei längs mittig eindrücken und die Osterbrote zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Osterbrote 5–10 Minuten backen, die Hitze auf 190 °C reduzieren und die Osterbrote in 15–20 Minuten fertig backen. Die Brote herausnehmen, kurz abkühlen lassen und die Eier nach Belieben mit Namen beschriften.