WESTMARK
MACH'S EINFACH!

Osternest

Back-Meister

Zutaten (für 6 Stück):

- 750 g Mehl
- 70 g Zucker
- ½ TL Salz
- 250 ml Milch
- 30 g Hefe
- 75 g Butter (zimmerwarm)
- Mehl, zum Bearbeiten
- 1 Eigelb und 1 EL Milch (verquirlt)
- 6 (saubere) Eier – nicht gefärbt !
- etwas Öl zum Bestreichen der Eier

Zubereitung:

1. In eine Rührschüssel Mehl, Zucker und Salz geben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe in Stückchen hinzugeben. Warme Milch zur Hefe gießen, beides vermischen. Die Butter in Flocken auf die Mehlmischung geben und alles zu einem geschmeidigen Teig durchkneten. 1 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen.
2. Nach 60 min den Teig nochmals gründlich durchkneten. Dann in 6 Stücke aufteilen.
3. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Teig zu Rollen formen (ca. 30 cm) und flachdrücken. Zu 3-er-Strängen aufteilen (mit einem scharfen Messer so aufschneiden, dass die Enden nur noch oben verbunden sind). Flechten. Den Strang zu einem Kreis legen und an den Enden miteinander verbinden.
5. Backofen auf 200 °C (O-/U-Hitze) vorheizen.
6. Je 3 Kränze auf ein Blech legen und wieder 30 Minuten gehen lassen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Kränze damit bestreichen.
7. Die ungefärbten,rohen Eier an der flachen Seite mit einem Eipiekser einstechen, mit etwas Öl bepinseln und jeweils in die Mitte der Nester stellen.
8. Im aufgeheizten Backofen nacheinander ca. 20-25 Minuten backen.
9. Nach dem Backen die gegarten Eier herausnehmen und einfärben oder durch hart gekochte gefärbte Eier ersetzen.

Zitronen-gugelhupf

Back-Meister

Zutaten:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 unbehandelte Zitronen (Bio)
- Vanille-Butter Aroma
- 5 Eier
- 250 ml Joghurt
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

Für die Glasur:

- 5 - 6 Eßlöffel Puderzucker

Zubereitung:

1. Zitronenschale abreiben für ca. 2 Eßlöffel. Zitronen pressen.
2. Backofen auf ca. 175 °C (O-/U-Hitze) vorheizen.
3. Butter, Zucker, Vanillezucker gut verrühren. Zitronenabrieb und 2 Eßlöffel Saft (restl. Saft für Glasur aufheben) sowie 2-3 Spritzer Vanille-Butter Aroma hinzugeben. Eier trennen, Eigelbe nach und nach unterrühren. Dann Joghurt hinzugeben. Mehl und Backpulver gut vermischen und portionsweise zu der Masse geben. Eischnee fest schlagen und vorsichtig unterheben.
4. Gugelhupfform fetten und mehlen. Teig einfüllen und etwa 60 min backen. Ggf. die letzten 15 Min. mit Alufolie abdecken.
5. Anschließend Kuchen abkühlen lassen. Für die Glasur 3-4 EL Zitronensaft mit gesiebtem Puderzucker verrühren und dick auf den Kuchen streichen.

Oster-Muffins

Back-Meister

Zutaten:

- 125 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g Haferflocken
- 300 g Möhren
- 3 EL Milch (bei Bedarf)

Für die Deko:

- 75 g weiche Butter
- 175 g Doppelrahm-frischkäse
- 120 g Puderzucker
- ½ TL Salz
- Zuckereier (klein, bunt)
- 125 g Schokoladen-raspel
- 1 Karotte (geraspelt)

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen. 180 °C Ober-/Unterhitze/ 160 °C Umluft.
2. Karotten schälen und reiben. Zucker, Butter und Salz in einer Schüssel mit dem Rührgerät gründlich vermengen. Eier nach und nach hinzugeben.
3. Mehl und Backpulver vermischen und portionsweise hinzugeben. Geraspelte Möhren und Haferflocken beimengen. Ggf. etwas Milch hinzugeben.
4. Teig in Muffinförmchen füllen und ca. 35 min backen.

Für die Deko:

5. Muffins kühl werden lassen. Dann Butter, Frischkäse, Salz und gesiebten Puderzucker verrühren.
6. Creme mind. 1 - 2 h im Kühlschrank fest werden lassen, in Westmark Spritzbeutel füllen und mit der Sterntülle nestförmig auf Muffins spritzen.
7. Zuckereier aufsetzen. Schoko- und Möhrenraspeln verteilen und servieren. Guten Appetit.

WESTMARK
MACH'S EINFACH!

Händler Adressfeld

Einfach scannen

für einen Einblick in die Westmark-Welt ...

Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt-Elspe | Germany
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49
info@westmark.de | www.westmark.de

kata0210