

Rezepte aus dem Hessenpark



Osternester

Die Tradition an besonderen Festtagen kunstvoll von Hand geformte Brote, „Schönbrod“, auf den Tisch zu bringen reicht sehr weit zurück. Dazu zählen auch die Einschulungsbrezel, die Allerheiligengebäcke, der Christstollen, das Neujahrweck und das Osterbrot. Solch speziellen Gebäcke ersetzten schon in früher Zeit Mensch- und Tieropfer bei kultischen Handlungen. Aus den Opfergeschenken wurden in christlicher Zeit schließlich Glücksgeschenke. Hier das Rezept für Osternester aus Teig.

Für den Teig:

500 Gramm Mehl

125 Gramm Zucker

100 Gramm weiche Butter

2 Eier, Größe M

1 Würfel Hefe

Etwas lauwarme Milch

mit

und

und

und

und

miteinander verrühren und 30 bis 45 Minuten in einer Schüssel abgedeckt gehen lassen.

Den Teig gut durchkneten und mit dem Teigspatel in 12 Stücke teilen. Aus jedem Stück jeweils einen Strang von etwa 20 bis 30 Zentimeter Länge rollen. Diesen in der Mitte mit einem scharfen Messer nun so spalten, dass er an einer Seite geschlossen bleibt. Die beiden entstandenen Stränge miteinander zu einem Nest verdrehen.

Für die Dekoration:

Gekochte Eier als Platzhalter

Milch

Rosinen

in das Teignest bis zur Hälfte drücken. Die Nester noch einmal gehen lassen. Mit bestreichen.

Je nach Geschmack mit Rosinen verzieren.

Im vorgeheizten Backofen bei etwa 180 bis 200 Grad für 15 bis 30 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Die Platzhalter-Eier können nun durch ein Osterei ausgetauscht werden.