



Osterkranz mit gefüllten Eiern

Zutaten

Zubereitung: 40 Minuten | **Backzeit:** 35 Minuten | **Wartezeit:** 60 Minuten

Germteig:

42 g Germ
 1 EL Zuckerrübensirup
 150 g Wasser (lauwarm)
 500 g Mehl
 100 g Milch (lauwarm)
 1 Eigelb
 100 g Olivenöl
 1 TL Salz
 1 Prise Pfeffer

Belag:

200 g Frischkäse
 160 g Salami

Gefüllte Eier:

6 Eier
 2 TL Senf
 1/2 TL Kurkuma
 1/4 TL Salz
 1 Prise Pfeffer
 100 g Frischkäse
 Dekoration: 10 g Kresse



Germteig:

Den Germ mit dem Zuckerrübensirup und dem warmen Wasser verrühren. Die restlichen Zutaten zufügen und in 5-7 Minuten daraus einen weichen Germteig kneten.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und zu einer Kugel formen. Mit Backtrennspray besprühen oder mit Olivenöl bestreichen, zurück in die Schüssel legen und abgedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten aufgehen lassen.

Tipp: Alternativ den Teig bei Gärstufe (mit Wasserdampf 35°C) aufgehen lassen. Dann verringert sich die Gehzeit um 30 Minuten.

Belag:

Für den Belag die Salami in kleine Würfel schneiden.

Zopf formen:

Den Germteig zu einem großen Rechteck ausrollen, mit dem Frischkäse bestreichen und die Salami darauf verteilen. Die belegte Teigplatte aufrollen und auf ein Schneidebrett legen.

Die Teigrolle längs bis zur Mitte aufschneiden. Die Enden aufklappen und flechten. Nun die Hälfte aufschneiden und ebenfalls umeinander legen, sodass ein geflochtener Teigstrang entsteht.

Ein Pizzablech mit etwas Olivenöl bestreichen und den Teigstrang ringförmig auf das Blech legen. Die Enden so miteinander verbinden, dass man sie nicht mehr sieht und ein Kranz entsteht.

Den Kranz im noch kalten Ofen bei 190°C Ober- und Unterhitze für etwa 35 Minuten backen und warm servieren.

Gefüllte Eier:

Die Eier hart kochen. Danach abkühlen lassen und schälen. Anschließend halbieren, das Eigelb herauskratzen und mit den restlichen Zutaten pürieren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit feingezackter Sterntülle füllen und in die ausgehöhlten Eierhälften spritzen. Mit der Kresse bestreuen und bis zum Verzehr kaltstellen.