

Rezept

Osternester aus Kartoffel-Hefeteig



Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 8 Osternester:

150 g mehligkochende Kartoffeln
500 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Würfel frische Hefe
250 ml Sahne

80 g Zucker
100 g Butter (auf Raumtemperatur)
2 Eier (auf Raumtemperatur)
1 Eiweiß (auf Raumtemperatur)
1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
1 EL Milch
2 - 3 EL Hagelzucker

Zum Befüllen:

8 bunt gefärbte, gekochte Eier

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Danach die Kartoffelwürfel in einen Topf mit Wasser und etwas Salz geben und kochen, bis sie gar sind. Den Topf vom Herd nehmen und das Wasser abgießen. Die Kartoffelwürfel noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Anschließend den Kartoffelbrei abkühlen lassen.

Die Butter in Stücke schneiden. Dann die Sahne in eine kleine Schüssel gießen und in der Mikrowelle ca. 20 Sekunden leicht erwärmen. Die Hefe zusammen mit dem Zucker und der lauwarmen Sahne in eine große Schüssel geben und unter stetigem Rühren des Schneebesens auflösen. Die Eier und das zusätzliche Eiweiß hinzugeben und alle flüssigen Zutaten miteinander verrühren.

Das Mehl, die Speisestärke und den Kartoffelbrei über die flüssigen Zutaten geben und gemeinsam mit der Butter zu einem homogenen Teig kneten. Zuletzt das Salz hinzugeben und den Teig noch einmal gut durchkneten.

Die Schüssel mit dem Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig sollte sich in dieser Zeit in der Masse verdoppelt haben.

Rezept

Den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Danach eine saubere Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben.

Aus dem Teig acht gleich große und gleich schwere Teigbällchen à 150 g pro Stück formen. Tipp: Teigbällchen wiegen. Drei gleich lange Stränge aus den Teigbällchen formen. Aus den drei Strängen einen Hefezopf flechten. Den Zopf dann an den Enden im Kreis zusammenführen und auf ein Backblech geben. In der Mitte der Osternester Platz für ein Ei lassen, gegebenenfalls von innen etwas nach außen ziehen. Jedes Nest sollte einen Durchmesser von ca. 10 cm haben.

Das Eigelb mit der Milch in einer Tasse verquirlen und die Osternester mithilfe eines Pinsels großzügig damit bestreichen. Die Osternester mit Hagelzucker bestreuen und das Backblech auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

Die Osternester zwischen 15 und 17 Minuten backen, bis sie gar und goldbraun sind. Das Backblech aus dem Ofen holen und die Osternester zum Abkühlen auf ein Backgitter setzen. In die Mitte jedes Backblechs ein gefärbtes Ei setzen.

Übrigens: Die fertig gebackenen Osternester können auch (ohne Ei in der Mitte) in einem dicht verschlossenen Gefrierbeutel eingefroren werden. Dann einfach vor dem Verzehr bei 180 °C ca. 10 Minuten aufbacken und nach kurzem Abkühlen mit einem Ei verzieren.

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/osternester-aus-kartoffelteig>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank