



Leckere Dickmann's Osternester

Diese Leckereien dürfen bei keinem Osterfrühstück fehlen! Eingebettet im ofenfrischen Nest machen die Dicken Eier jedes Osterfest schaumtastisch.

Zeitaufwand: 1 Std. 45 Min.

Zubereitungszeit: **30 Min.**

Backzeit: **15 Min.**

Kühlzeit: **1 Std.**



Zutaten

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 40 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 50 g weiche Butter
- 1 TL Trockenhefe
- 125 ml lauwarme Milch
- 1 Eigelb
- 6 Super Dickmann's Dicke Eier
- Alufolie

Schwierigkeit

●●● Mittel

Zubereitung

1. Mehl mit Hefe, Salz, Zucker und Vanillezucker vermischen. Butter in der warme Milch auflösen und zu der Mehlmischung geben. Alles gut zu einem Teig verkneten bis er nicht mehr klebt. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er seine Größe etwa verdoppelt hat und den Ofen auf 200° C vorheizen.
2. Den Teig in 12 Stücke teilen und jedes Teil zu einer ca. 15 cm langen Rolle formen. Jeweils zwei Rollen miteinander verdrehen und die Stränge auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu einem Ring verbinden.
3. Aus Alufolie ca. 4,5 cm große Kugeln formen und als Platzhalter in die Mitte der Teigringe drücken. Die Nester noch mal 15 Minuten gehen lassen, mit dem verquirltem Eigelb bestreichen und dann ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.
4. Nachdem die Nester abgekühlt sind, die Alu-Kugeln entfernen und jeweils mit einem Dicken Ei servieren!