

# Osterbrot- Nester

mit Kräutern



## TIPP

Damit die Osternester beim Backen genügend Platz haben und nicht aneinander kleben, ruhig zwei Bleche benutzen und nacheinander backen.

### ZUTATEN FÜR 6 STÜCK:

- 6-8 Zweige Minze (ohne Stiele)
- ½ Würfel Frischhefe
- 350 g Mehl
- 100 g Pistazien
- 30 g Butter
- 200 ml Milch
- 2 EL Honig
- ½ TL Salz
- 
- 1 Ei (Größe M)

### ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die Milch erwärmen (nicht aufkochen) und Honig, Butter sowie die Frischhefe darin auflösen.
2. In der Zwischenzeit die Minze fein und die Pistazien grob hacken.
3. Jetzt das Mehl, Salz, Minze und Pistazien unter die Milchmischung mischen und alles für 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
4. Anschließend den Hefeteig für mindestens eine Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. Im Anschluss den Teig in acht gleich schwere Portionen teilen. Diese jeweils halbieren und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu gleich langen Strängen formen.
6. Die Teigstränge jeweils paarweise an einem Ende zusammendrücken und einfach flechten. Danach kreisrund um einen kopfüber aufgestellten Eierbecher legen und die Enden fest zusammendrücken.
7. Wenn das erledigt ist, alle Osternester samt Eierbecher auf einem mit Backpapier vorbereiteten Blech für eine weitere halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen.
8. In der Zwischenzeit den Ofen auf 170° C Umluft vorheizen.
9. Die Osternester vor dem Backen mit einem verquirlten Ei ringsherum bepinseln und anschließend für 20 – 25 Minuten goldbraun backen, danach kurz abkühlen lassen und die Eierbecher zügig entfernen, damit nichts anklebt.