



Osternest mit Nussfüllung

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Milch 1 Würfel Hefe

80g Zucker

60g Butter

1 Ei

3 Tropfen Zitronen Aroma

3 Tropfen Rum Aroma

600 g Dinkelmehl 630

1 Pr. Salz

Nussfüllung:

150 g Walnüsse

150 g Haselnüsse

1 Apfel

60 g Zucker

1 TL Zimt

7 gefärbte Eier

Zubereitung:

Hefe, Zucker, Butter, Milch, Ei, Rum Aroma und Zitronen Aroma in Mixtopf geben und 2 Min/37 Grad/Stufe 2 erwärmen. Mehl und Salz dazu geben und 2 Minuten Teigstufe kneten.

Teig in der großen Edelstahl Schüssel ca. eine halbe Stunde gehen lassen (bis sich der Teig verdoppelt hat).

In der Zwischenzeit den Apfel entkernen, vierteln, und diesen zusammen mit den Nüssen, dem Zucker und dem Zimt im Blender oder im Thermomix 15 Sekunden/Stufe 10 mahlen und mixen. Anschließend den Teig mit dem Teigroller über die ganze Teigunterlage ausrollen. Die Nussfüllung mit dem kleinen Streicher darauf verstreichen.

Den Teig von der langen Seite zu einer Rolle aufrollen und zu einem Ring auf die White Lady legen. Den Ring gleichmäßig in 16 Teile einteilen und immer bis zu 2/3tel einschneiden. Jeden Streifen nochmal in einen dünnen und einen dicken Streifen einschneiden (1 Drittel/2 Drittel). Den dünnen Streifen nach hinten klappen, den dicken nach vorne drehen, so dass ein schönes Muster entsteht (siehe Bild).

Osternest bei 170 Grad Ober- Unterhitze (vorgeheizter Ofen) ca. 30 Minuten backen.

Wenn das Nest kalt ist, dann kann es mit gefärbten Eiern und anderen Überraschungen gefüllt werden.