

## Ostergebäck

### Osterzopf

40 g Hefe  
375 g lauwarme Milch  
750 g Weizenmehl fein gemahlen

200 g Rosinen  
200 g Mandeln, gestiftet  
100 g Honig  
abgeriebene Schale von 1/4  
Zitrone  
1 TL Zitronensaft  
1/4 TL Kardamom  
etwas Vanille und Salz

2 EL Sahne

Die Hefe in der Hälfte der Milch auflösen.

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde machen und die Hefe-Milch in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl zu einem Brei rühren und 15 Minuten gehen lassen. Die Rosinen waschen.

Alle Zutaten zu dem Teig geben und gut verkneten. Für 30 Minuten gehen lassen.

Nochmals durchkneten und in drei Teile teilen. Rollen von etwa 40 cm formen und zu einem Zopf flechten.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit der Sahne bestreichen, 15 Minuten ruhen lassen und bei 200° C (Umluft 180 Grad) eine Stunde backen.

### Karotten-Torte

170 g Puderzucker  
6 Eidotter  
200 g Karotten  
210 g Walnüsse  
8 g Backpulver  
100 g Mehl  
6 Eiweiß  
40 g Zucker

60 g Aprikosenmarmelade  
300 g Schoko-Glasur

100 g Marzipan-Rohmasse  
3 Spritzer Lebensmittelfarben rot  
und grün

Puderzucker mit Eidotter schaumig rühren.

Die geriebenen Karotten, gehackten Nüsse und das mit Backpulver versiebte Mehl unterrühren.

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.

Bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 65 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Nach dem Auskühlen dünn mit Marmelade bestreichen und mit der Glasur übergießen.

Die Marzipanrohmasse rot und grün färben und daraus kleine Karotten formen und die Torte damit verzieren. Im Handel gibt es auch vorgefertigte Marzipan-Karotten zur Dekoration.

## Osterbrot

750 g Mehl  
40 g Hefe  
250 g Margarine  
70 g Zucker  
Salz  
70 gehackte Mandeln  
1/4 l lauwarme Milch  
Zitronenschale  
3 Eier

Alle Zutaten in einer großen Schüssel zusammen mischen - ein Eigelb übrig lassen!  
Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen.

Danach aus zwei Dritteln des Teigs einen Brotlaib formen und mit dem Eigelb bestreichen.  
Den restlichen Teig zu langen Röllchen formen und damit den Brotlaib verzieren.

Das Osterbrot wird bei 200 °C ungefähr eine Stunde gebacken.

Je nach Geschmack können auch Rosinen oder Sultaninen in den Teig gemischt werden.

## Österliche Gebäck-Formen

### Für den Teig

125 g Butter  
125 g feiner Zucker  
etwas Zitronensaft  
2 Eier  
300 g Mehl  
150 g Speisestärke  
1 Msp. Backpulver

Alle Teigzutaten schnell verkneten, zu einer Kugel formen und in Folie gehüllt ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig dritteln. Jede Portion auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Den übrigen Teig jeweils wieder in den Kühlschrank legen.

Aus dem Teig österliche Figuren (Hasen, Eier, Osterglocken etc.) ausstechen oder ausschneiden (evtl. selbst Schablonen basteln). Auf das mit Backpapier belegte Blech heben.

Bei 200° C im vorgeheizten Ofen ca. 10 - 12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.

### Für den Guss

150 g Puderzucker  
etwas Wasser oder Zitronensaft

Den Puderzucker sieben und mit Wasser oder Zitronensaft glatt rühren. Die noch warmen Plätzchen damit bestreichen.

### Zum Verzieren

Kokosraspel  
Hagelzucker  
Schokoladenraspel  
Zucker-Perlen  
Lebensmittelfarben etc.

Die noch feuchte Glasur verzieren.  
Trocknen lassen und trocken aufbewahren.

Vor allem Kindern macht es viel Spaß aus dem Teig z.B. bunte Ostereier zu backen und zu dekorieren.