Leckeres Ostergebäck mit Einkaufsliste und Motiven

Hefegebäck gehört nicht nur zu Ostern, wie der Tannenbaum zu Weihnachten. Es hat auch eine sehr lange Tradition. Da das christliche Osterfest auf das jüdische Pessach zurückgeht, wird oftmals auf gesäuertes Brot verzichtet. Hier ist Hefegebäck eine gute Alternative. Außerdem wird das Hefegebäck meist süßlich zubereitet, weshalb es beim Fastenbrechen besonders lecker schmeckt. Viel Spaß beim Zubereiten und natürlich auch beim Verzehren!

Zutaten:
500 g Mehl
70 g Zucker
1 Pck. Trockenhefe
1 Prise Salz
125g Butter
2 Eier
200 ml lauwarme Milch

Zubereitung:
Mehl, Zucker, Hefe und Salz vermischen. Die weiche Butter, Eier und Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Mit einem sauberen Tuch abdecken und für etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Jetzt nach Belieben weiter verarbeiten. Tipps für lustige Ostermotive gibt es auf der nächsten Seite. Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C bis 200°C etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Leckeres Ostergebäck mit Einkaufsliste und Motiven