



Backen zu Ostern **Süße Rezeptideen**

INHALT

- 01. Osterhasen aus Hefeteig
- 02. Frische Ostertorte
- 03. Klassischer Osterzopf
- 04. Saftiger Karottenkuchen
- 05. Hot Cross Buns

— — — — —

In der Osterbäckerei gibt's so manche Leckerei... Auch im Frühling lockt der Ofen mit verführerischem Backwerk. An Ostern feiern wir das Leben, den Frühling und die länger werdenden Tage. Und was brauchen wir zum Feiern? Genau: Kuchen! Hier findest du leckere Kuchenideen sowie kreatives Hefegebäck für die Ostertage.

Koch-Mit wünscht guten Appetit!

OSTERHASEN AUS HEFETEIG



Zutaten für 10 Hasen

- 250 ml Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe
(oder 1 Beutel Trockenhefe)
- 3 EL Zucker
- 500 g Mehl (Type 405)
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 60 g weiche Butter
- 1 Eigelb
- 3 EL Kondensmilch zum Bestreichen
- Hagelzucker nach Belieben

Zubereitung

Schritt 1

Milch lauwarm erhitzen. Zerbröckelte Hefe und 1 TL Zucker zeinrühren, bis die Hefe aufgelöst ist. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker und Hefemilch hinein geben und mit etwas Mehl verrühren. 15 Minuten gehen lassen. Restlichen Zutaten zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.

Schritt 2

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig kurz durchkneten und in 10 Teile teilen. Jedes Teigstück zu einer 30 cm langen Rolle formen. Für den Schwanz je 2 cm abschneiden und zu einer Kugel formen. Rolle U-förmig auf die Arbeitsfläche legen und die Enden zweimal miteinander verschlingen. In die entstandene Schlaufe die Teigkugel legen.

Schritt 3

Eigelb und Kondensmilch verquirlen. Die Hasen damit dünn bestreichen und nach Belieben Hagelzucker auf den Schwanz streuen. Die Hasen 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.



Ostertorte mit Mohn, Zitrone & weißer Schokolade

Zutaten für 1 Springform (ø 20 cm) Für den Boden:

- 6 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 270 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 80 g Blaumohn

Zubereitung

Schritt 1

Zunächst stellst du den Biskuitteig her. Er muss vor dem Schneiden vollständig ausgekühlt sein. Deshalb kannst du ihn auch schon am Vortag backen. Zuerst den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 150 Grad) vorheizen. Dann legst du den Boden deiner Springform mit Backpapier aus. Das kannst du erst einmal einklemmen und dann rundherum abschneiden.

Schritt 2

Eier trennen. Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig schlagen. Zucker und Salz dabei einrieseln lassen. Dann das Eigelb nach und nach vorsichtig unterheben. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und mit etwa 70 g des Mohns vorsichtig unterheben. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten backen, bis der Biskuitboden eine hellbraune Farbe hat.

Schritt 3

Biskuit aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann den Boden vorsichtig aus der Form lösen, Backpapier abziehen.

Für die Creme:

- 250 g Magerquark
- 250 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 Bio-Zitrone
- 400 g weiße Schokolade

Außerdem:

- etwas Blaumohn
- etwas weiße Schokolade
- kleine Schoko-Eier, bunte Zuckerperlen, Esspapierblüten

Mit einem scharfen Messer oder einem Teigschneider den Boden waagrecht in drei oder vier gleich dicke Scheiben schneiden.

Schritt 4

Für die Creme mischst du zuerst in einer Rührschüssel Quark, Frischkäse, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale. Das geht am besten mit dem Handrührgerät. Nun die Schokolade in kleine Stücke brechen und im Wasserbad oder in einem beschichteten Topf langsam unter Rühren schmelzen lassen. Lass die Schokolade erst etwas abkühlen, bevor du sie zur Quark-Frischkäse-Mischung rührst.

Schritt 5

Ersten Boden mit etwas Creme bestreichen, zweiten Boden darauf legen und so weiter machen, bis alle Böden übereinander gestapelt sind. Mit der restlichen Creme die Torte rundherum einstreichen. Die Torte für 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest werden kann. Zum Schluss nach Belieben dekorieren.



Klassischer Osterzopf Mit oder ohne Rosinen

Zutaten

- 1 kg Mehl
- 60 g frische Hefe
- 400 g Milch
- 120 g Zucker
- 6 Eigelb
- 5 g Tonkabohne, gemahlen
- 120 g Butter
- 100 g Rosinen (nach Belieben)
- 50 g Rum (für die Rosinen)
- 1 handvoll Mandelblättchen und Hagelzucker
- 2 EL Milch

Zubereitung

Schritt 1

Die Milch erwärmen und Zucker und Hefe darin glatt rühren. 100 g Mehl darunterheben und den Vorteig 30 Minuten gehen lassen. Wer Rosinen mag, kocht diese mit dem Rum auf.

Schritt 2

Restliches Mehl zu dem Vorteig geben und langsam verkneten. Tonkabohne, weiche Butter und Eigelb darunter kneten. Rumrosinen dazugeben und alles ca. 10 Minuten kräftig kneten lassen.

Schritt 3

Den fertigen Teig in 3 gleich große Stücke teilen und gleichmäßige Stränge rollen. Die drei Teig-Stränge zu einem Zopf flechten und den Zopf 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft (Ober-/Unterhitze: 200 °C) vorheizen.

Schritt 4

Den Zopf mit Milch bestreichen und Mandelblättchen sowie Hagelzucker darauf streuen. Anschließend für 30 Minuten backen, bis er goldgelb ist. Nach der Backzeit eine Klopfpombe machen.

Karottenkuchen Saftig und Einfach

Zutaten für 1 Kastenform

- 300 g Möhren
- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone
- 300 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Mehl
- 150 g Puderzucker
- nach Belieben Marzipan-Rübli

Zubereitung

Schritt 1

Den Backofen auf 180°C Umluft (Ober-/Unterhitze: 200 °C) vorheizen. Eine Kastenform einfetten. Die Möhren schälen und fein raspeln. Die Eier trennen. Eigelbe mit 2/3 des Zuckers mit einem Rührgerät schaumig rühren. Salz, Zitronenabrieb und -saft hinzugeben und noch einmal verrühren.

Schritt 2

Eiweiße steif schlagen, dabei den restlichen Zucker langsam einrühren. Mandeln mit Mehl und Möhrenraspeln vermischen. Mit 1/3 des Eischnees unter das Eigelb mengen und sehr gut vermischen. Übrigen Eischnee vorsichtig unterheben.

Schritt 3

Teig in die Kastenform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form etwas abkühlen lassen.

Schritt 4

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, Puderzucker mit 2-3 EL Wasser und einem Spritzer Zitronensaft zu einer Glasur anrühren und den Kuchen damit bestreichen. Mit Marzipan-Möhren dekorieren.



HOT CROSS BUNS

BRITISCHES OSTERGEBÄCK



Zutaten für 12 Brötchen

- 250 ml Milch
- 1/2 Pck. frische Hefe
oder 1 Pck. Trockenhefe
- 570 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- 50 g Butter (zimmerwarm)
- 1/2 TL Zimt
- 1 Msp. Nelke und 1 Msp. Muskat
- 100 ml Apfelsaft
- 100 g Rosinen
- Abrieb einer Zitrone
- 3 EL Aprikosenmarmelade

Zubereitung

Schritt 1

Milch lauwarm erhitzen. Zerbröckelte Hefe und 1 TL Zucker einrühren, bis die Hefe aufgelöst ist. 10 Minuten gehen lassen. 500 g Mehl mit Gewürzen, Ei, Salz, Zucker und weicher Butter in eine Schüssel geben. Hefemilch dazugießen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 60 Minuten gehen lassen.

Schritt 2

Rosinen für die Füllung in Apfelsaft einlegen. Nach der Gehzeit Rosinen abgießen und mit Zitronenabrieb zum Teig geben. Knete ihn gut und forme dann 12 Kugeln. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Schritt 3

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor. 70 g Mehl mit 90 ml Wasser zu einer zähflüssigen Paste verrühren. In einen Spritzbeutel füllen und jeweils ein Kreuz auf die Brötchen spritzen. Die Buns für etwa 20 Minuten backen, bis sie schön braun sind. Aprikosenmarmelade mit 1 EL Wasser erhitzen. Bestreiche damit die noch warmen Buns, damit sie schön glänzen.



Impressum

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:

MMS E-Commerce GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt
Geschäftsführer: Dr. Sascha Mager, Timo Emmert
Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:

E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de

Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:

Dr. Sascha Mager, Timo Emmert
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Mircafar Mirzayev.

Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per

E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com

Vertrieb und Marketing Koch-Mit.de

Geschäftsführer MMS E-Commerce GmbH

Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für
den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.



Bildquellen:

Seite 1+2: [@gettyimages.com/MEDITERRANEAN](https://www.gettyimages.com/MEDITERRANEAN)
Seite 3+4: [@stock.adobe.com/Elisabeth Coelfen](https://www.stock.adobe.com/Elisabeth_Coelfen)
Seite 5+6: [@stock.adobe.com/san_ta](https://www.stock.adobe.com/san_ta)
Seite 7: [@stock.adobe.com/Antonio & photos](https://www.stock.adobe.com/Antonio_photos)
Seite 8: [@stock.adobe.com/marysckin](https://www.stock.adobe.com/marysckin)
Seite 9+10: [@stock.adobe.com/Natasha Breen](https://www.stock.adobe.com/Natasha_Breen)
Seite 11+12: [@stock.adobe.com/feirlight](https://www.stock.adobe.com/feirlight)