

Mit MEGGLE Feine Butter

Süße Osterküken

Zutaten:

Für den Hefeteig:

250 g Mehl

20 g Hefe

½ Tasse lauwarme Milch

1 Pr. Salz

100 g Feine Butter von MEGGLE

100 g Zucker

etwas Vanille Paste

2 Eier

Zum Verzieren:

1 Eigelb

1 Schuss Milch

Rosinen oder Schoko-Drops für die Augen

Mandeln oder Sonnenblumenkerne für die Schnäbel

Zubereitung:

Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröseln und mit etwas Zucker, etwas Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Etwas Mehl darüber geben und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Die Butter schaumig rühren und abwechselnd den restlichen Zucker und die Eier hinzugeben. Die schaumig gerührte Masse anschließend zum aufgegangenen Vorteig geben und so lange verrühren, bis der Teig nicht mehr klebt. Etwas Mehl über den Teig geben und nochmals gehen lassen

Aus dem Teig 6 große Kugeln und 6 kleinere Kegel formen. Mit einem Kochlöffel eine Mulde in die Kugel drücken und den kleinen Kegel mit der Kegelspitze aufdrücken. Schnäbel und Augen ebenfalls in den Teig drücken. Eigelb mit etwas Milch verrühren und die Küken damit bepinseln

~25 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad backen



„Ich bin ein Gourmeegle.“

