

Zutaten für die Osterbäckerei

FÜR DEN TEIG:

20 g Hefe
50 g Butter, weich
300 ml Vollmilch, lauwarm
500 g Mehl
1 Ei
3 EL Honig
1 Pr. Salz
1 Pr. Vanille oder Zimt

FÜR DIE FÜLLUNG:

8 Marshmallows
3 EL Zucker
1 TL Zimt
2 EL weiche Butter

ZUM DEKORIEREN:

1 Eigelb
Hagelzucker

TEIG:

Hefe in ein bisschen Milch auflösen; restliche Milch, Honig, Ei, Salz, Vanille oder Zimt in einer Schüssel vermischen. Zuerst erst die Hefe-Mischung, dann das Mehl und die weiche Butter einrühren. Den Teig für 10 Minuten gut durchkneten. Bei Zimmertemperatur den Teig so lange gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Den Teig nochmal kneten und in 8 gleichgroße Stücke teilen. Die Teigstücke flach drücken.

FÜLLUNG:

Zimt und Zucker vermischen, Butter schmelzen und die Marshmallows vorsichtig in die Butter tauchen und in Zimtzucker rollen. Dann das Marshmallow auf das flachgedrückte Teigstück legen und den Teig um das Marshmallow herum gut verschließen, damit es beim Backen im Teig bleibt.

DEKORIEREN:

Nun kann man die Teigkugeln auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit Eigelb bestreichen. Wer mag kann mit Hagelzucker ein Kreuz oder ein Fisch formen.

Dann kann das Blech in den vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für ca. 20-25 Minuten.

