byodo
bio vom feinsten



Osterküken aus Hefeteig

Luftig gebackenes Hefegebäck dank dem Back-Öl Klassik! Die kleinen Osterküken begeistern die ganze Familie und lassen sich auch toll mit Kindern zusammen dekorieren.

Zutaten
12 Portionen

500 g Mehl, 550
20 g Hefe, frisch
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 ml Wasser, lauwarm
1 Ei
0.25 TL Byodo Meersalz, fein
50 g Byodo Back-Öl Klassik
Zusätzlich
1 Eigelb
2 EL Milch
12 Mandeln, ganz, blanchiert
24 Rosinen oder Schoko-Drips

Zubereitung

Das Mehl in eine große Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Hefe hineinbröseln. Vanillezucker, einen Teelöffel des Zuckers und das lauwarme Wasser in die Mulde geben. Hefe, Wasser und Zucker sanft vermischen und mit etwas Mehl vom Rand der Mulde bedecken. Den Vorteig

abgedeckt für etwa 10 Minuten an einen warmen Ort stellen.

Anschließend den restlichen Zucker, das Ei, etwas Salz und das Back-Öl dazugeben. Alle Zutaten für etwa 5 Minuten mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel erneut abdecken und für etwa eine Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den aufgegangenen Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz durchkneten. In 12 gleich große Stücke teilen und diese jeweils zu Kugeln formen und mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche setzen. Mit einer sauberen Küchenschere Flügel und/oder eine Frisur für die Osterküken in den Teig schneiden. Wahlweise zwei Schokodrops oder Rosinen als Augen mit Hilfe eines Schaschlik-Spießes relativ tief in die Hefeteig-Küken drücken. Die Mandeln als Schnäbel am besten erst nach dem Backen in den Teig schieben, da er ansonsten an dieser Stelle leicht aufplatzt.

Die Teiglinge sanft mit einer Mischung aus Eigelb und Milch einstreichen und noch einmal für etwa 15-20 Minuten aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Küken für ca. 10 bis 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Zuletzt die Mandeln als Schnäbel in den Hefeteig drücken und servieren.