

Fluffiger Osterkuchen

(Rezept für eine Springform 18 cm Durchmesser)

Für den Hefeteig:

- 450 g Dinkelvollkornmehl v. der Erlenmühle
- 90 g Zucker
- 8 g Trockenhefe v. der Erlenmühle
- 1 EL Himbeersalz der Erlesmühle Allerlei
- 2 Biohof Gärtner Eier
- 250 ml Milch v. Selgenhof
- 40 g Butter v. Selgenhof



1. Im ersten Schritt Mehl, Zucker, Hefe und Salz mischen.
2. 125 ml Milch mit der Butter in der Mikrowelle kurz erwärmen. Die andere Hälfte mit einem Ei vermischen und langsam unter das warme Milch-Buttergemisch rühren.
3. Milch-Mix zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem homogenen Hefeteig kneten. (Konsistenz: leicht klebrig).
4. Den Teig mit einem Tuch abdecken und für 1h an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Die Springform mit Butter einfetten. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und 7 gleich große Kugeln aus dem Teig formen und kreisförmig in die Form setzen.
6. Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen. Bestreiche die Buns mit einem verquirlten Ei und backe sie ca. 30 Minuten.

MEIN TIPP: Zum Servieren eignet sich frischer Puderzucker oder feiner Zuckerguss mit Hagelzucker als Topping.