



Einen fröhlichen guten Tag,

die ersten wärmenden Sonnenstrahlen geben uns wieder ihre Kraft, die Schneeglöckchen und Krokusse setzen die ersten Farbakzente und Mensch und Tier freuen sich auf den Beginn einer neuen Jahreszeit.

Bei uns auf dem Peter & Paulhof ist immer etwas in Bewegung und wir sind immer im Wandel und auf dem Weg um besser zu werden, noch offener zu werden und näher bei unseren Kunden zu sein.

Das Osterfest steht vor der Tür. Nehmen Sie sich ein wenig Zeit und backen Sie einen Schwäbischen Osterkranz für sich und Ihre Lieben. Damit Sie nicht lange nach einem guten Rezept suchen müssen, geben wir Ihnen die nachstehende Rezeptur weiter.

Teig: 500 g Mehl, 20 g Hefe, 80 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Milch, 100 g Butter, 1 Prise Salz
1 bis 2 Eier, etwas abgeriebene Zitronenschale

Füllung: 1 großer Esslöffel Butter oder 1 bis 2 Eiweiß, 80 g Zucker, Zimt
50 g Sultaninen, 50 g Mandelstifte oder geriebene Nüsse

Zubereitung: Mehl in eine Backschüssel geben, eine Vertiefung eindrücken.
Mit etwas zerbröckelter Hefe, einem Teelöffel Zucker, etwas lauwarmer Milch einen Vorteig rühren. Zudecken, warm stellen und 30 Minuten gehen lassen. Dann nach und nach den Rest der Milch, erwärmte Butter, Zucker, Salz, Eier und Zitronenschale zufügen. Den Teig gut kneten, bis er Blasen wirft und sich von der Schüsselwand löst. Nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.

Teig zu einem fingerdicken, rechteckigen Streifen auswellen – mit zerlassener Butter oder Eiweiß bestreichen, Zucker, Sultaninen und Nüsse darauf geben. Von der Breitseite her aufwickeln, Rolle mit einem Messer der Länge nach durchschneiden, beide Hälften zu einem Kranz Verschlingen, dass die Schnittflächen oben sind.

Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

Noch heiß mit Zuckerglasur bestreichen

Gefärbte Eier in die Mitte geben und fertig ist das Osternest.

Wir wünschen Ihnen schon heute wunderschöne Ostern,
ein gutes Gelingen des Osterkranzes
und natürlich einen guten Appetit

Herzliche Grüße vom Peter & Paulhof

Ihre Familie Bloching

Bitte notieren Sie sich den 20.06.2010 „Hoffest“ in Uigendorf