

Bunte und leckere Osternester

Im Jahr 2022 begleiten uns die LandFrauen des Bezirks Villingen durch das Jahr. Zum Osterfest bringen sie diesmal Kinderaugen zum Leuchten: Neben einem leckeren Hefenest gibt es auch bunt gefärbte Eier. Die Farben hierzu liefert die Natur.



Zutaten für circa 15 Osternester

- 750 g Weizenmehl Typ 405
- 8 g Salz
- 70 g Zucker
- 80 g Hefe
- 75 g Margarine
- 3 Eier und 1 Ei zum Bestreichen
- 2 g Zitronenaroma
- 300 g Vollmilch

So wird's gemacht:

1. Den Teig circa fünf Stunden vorher herstellen. Das Mehl in eine Küchenmaschine geben und die kalte Milch, Salz, Zucker, Hefe und die Margarine hinzugeben. Sie können den Teig auch mit der Hand kneten. Hierzu das Mehl auf die Arbeitsplatte geben und in der Mitte eine Kuhle formen. Dort die Zutaten hineingeben und den Teig kneten. Den Teig dann mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Der Teig wird dadurch
2. Den Teig anschließend aus dem Kühlschrank nehmen und in 80 Gramm schwere Teilchen portionieren. Den Ofen derweil auf 180 Grad Celsius ohne Umluft vorheizen.
3. Lassen Sie den Teig ein paar Minuten ruhen und formen Sie die Teiglinge anschließend zu zwei Strängen. Diese dann umwickeln und jeweils zu einem Nest formen.
4. Die Nester auf ein Backblech legen und unter einem Küchentuch noch einmal 45 Minuten lang ruhen lassen. In die Nestmitte sollte nun eine halbe Eierschale gelegt werden. Diese kann nach dem Backen wieder herausgenommen und durch ein gefärbtes Ei ersetzt werden.
5. Die Hefenester nun mit einem Vollei bestreichen. Anschließend für circa 20 Minuten bei 180 Grad in den Backofen geben, bis die Nester schön goldgelb sind.

bekömmlicher. Die Eierschalen aufheben. Sie dienen als Platzhalter während des Backvorgangs.



Die LandFrauen

LandFrauen lieben die Vielfältigkeit und sind mehr als ein Verbund von Bäuerinnen. Sie sind offen für alle Frauen im ländlichen Raum und machen sich stark für deren Anliegen. Ein tolles Miteinander wird durch ein abwechslungsreiches Bildungsangebot, Vorträge, Ausflüge, Veranstaltungen und vieles mehr gefestigt. Der Bezirk Villingen ist untergliedert in neun Ortsvereine mit rund 800 Mitgliedern. Das Gebiet reicht von Furtwangen über Triberg, St. Georgen bis nach Villingen, Königsfeld, Niedereschach, Dauchingen und weiter nach Brigachtal, Pfaffenweiler und Herzogenweiler. Vielfalt bereichert – Gemeinschaft bewegt!



www.landfrauen-bezirk-villingen.de

Die LandFrauen des Bezirks Villingen (v. l.): Renate Klausmann, Biggi Drzyzga und Angelika Thoma



Tipp

Ein schönes Muster ergibt sich durch Blüten oder Gräser. Ein Farnblatt eignet sich sehr gut dazu. Damit die gefärbten Eier einen schönen Glanz erhalten, reiben Sie sie mit etwas Öl oder einer Speckschwarte ab.

Das Eierfärben

Eierfärben mit Farben aus dem Supermarkt kann jeder. Die LandFrauen stellen die Farben selbst her. Ein schönes Rostbraun ergeben Zwiebelschalen, ein sattes Gelb ergibt die Kurkumawurzel und ein kräftiges Blau erhält man mit Blaubeeren. Jeweils aus den Zutaten einen Sud (ein wenig Wasser und die Zutat) ansetzen und die Eier darin kochen. Bitte beim Schälen der Kurkumawurzel unbedingt Einmalhandschuhe tragen. Sie färbt stark ab.

