

## Original-Lebkuchenhausrezept

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck  
Kuchen  
Ostern

- 600 g Weizenmehl, Type 405
- 100 g Haferflocken, blütenzart
- 30 g Hefe
- 2 tb Honig
- 1/4 l Milch; zimmerwarm
- 1 ts ; Salz; etwas weniger
- 1 md Ei
- 2 Eigelb
- 100 g Butter
- 1 pk Safran, gemahlen
- 1 Eigelb; zum Bestreichen
- 4 Eier; hartgekocht  
- und gefärbt

Mehl und Haferflocken mischen. Die zerbröckelte Hefe mit dem Honig glattrühren. In die Mehlmischung eine Mulde drücken, Milch und die angerührte Hefe hineingeben und mit etwas Mehl vermischen. Die weiche Butter in Flöckchen am Rand verteilen, Salz, Ei, Eigelb und Safranpulver dazugeben und alles von der Mitte her zu einem glatten Teig verkneten. Eine Kugel formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 1/2 bis 2 Stunden gehen lassen. Wieder durchkneten, in drei Teile teilen und zu gleichen Strängen rollen. Daraus einen Zopf flechten und auf ein gefettetes Backblech zum Kranz zusammenlegen. In gleichmäßigen Abständen die leeren Eierschalen in den Teig drücken. Den Kranz mit verschlagenem Eigelb bestreichen und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Dann bei 220 Grad, mittlere Einschubleiste, ca. 25 bis 30 Minuten backen. Wenn der Kranz gut ausgekühlt ist, die Eierschalen vorsichtig mit einem Messer herauslösen und die gefärbten Eier in die Mulden setzen.

Quelle: Werbebroschüre (Koelln) erfasst: Sabine Becker, 15. September 1997