

So wird es gemacht: Das Osternest

Ein Osternest, das sowohl dekorativ als auch schmackhaft ist, findet man nur hier. Mit der verständlichen Anleitung schafft man Schritt für Schritt ein kleines Kunstwerk, das für Augen und Gaumen höchsten Genuss bereitet.

Teig:

- 1 Vorbereitung:** Einen Kreis von 26 cm Ø mit Bleistift auf ein Backpapier zeichnen. Backpapier wenden, auf ein Blech legen.
- 2 Teig:** Wasser, Milch, Butter, Salz und Muskatnuss aufkochen. Hitze reduzieren, Mehl im Sturz beifügen und rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss gebildet hat.
- 3 Teig leicht auskühlen lassen.** Eier nacheinander darunterrühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt.
- 4 Teig in den Spritzsack mit gezackter Tülle füllen.** 12–16 Häufchen auf den Kreis des Backpapiers spritzen, sodass sich die Häufchen leicht berühren.



Mirjam Wolfensberger

arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie gibt Auskünfte rund ums Kochen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen?

Mirjam Wolfensberger ist für Sie da:
Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
rezeptberatung@lemenu.ch

Weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen unter www.lemenu.ch/gewusstwie

TEIG



- 5** Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen. Ofentemperatur auf 150 °C reduzieren, 40–45 Minuten fertig backen. Ofen während des Backens nie öffnen. Kranz im geöffneten Ofen auskühlen lassen.

Füllung und Dekoration:

- 1 Füllung:** Sulzpulver in Bouillon nach Anleitung auflösen, leicht auskühlen lassen. Sulz mit Quark verrühren.
- 2 Rahm sorgfältig darunterziehen.** Eier, Knoblauch, Kräuter und Zitronensaft daruntertermischen, würzen. 1 Stunde kühl stellen.
- 3 Dekoration:** Gurke in 5 cm lange Stücke schneiden. Mit einem Messer nicht ganz bis zur Mitte 2-mal waagrecht einschneiden. Mit einem Wellenmesser 2 senkrechte Schnitte machen, sodass ein Körbchen entsteht.

FÜLLUNG UND DEKORATION



- 4** Körbchen mit einem Kugelausstecher leicht aushöhlen. Mit Rüeblli, Radieschenwürfel, oder Kresse füllen.
- 5** Restliche Radieschen mit einem Messer rundum 12-mal bis knapp vor den Stängelansatz einritzen. Die rote Schale mit einem kleinen Messer vom weissen Fruchtfleisch bis knapp vor den Stängelansatz ablösen.
- 6** Radieschen so lange in kaltes Wasser einlegen, bis sie aufgehen. Herausnehmen, trockentupfen.
- 7** Füllung in den Spritzsack ohne Tülle füllen.
- 8** Die Küchlein des Kranzes mit einem gezackten Messer waagrecht halbieren, Füllung hineinspritzen. Auf einer Platte anordnen, mit den Gemüse garnituren dekorieren.

Osternest

Für 6–8 Personen

Zubereitung: ca. 1½ Stunden

Backen: ca. 1 Stunde

Bleistift oder Zirkel

Backpapier

1 Spritzsack mit grosser, gezackter Tülle

1 Spritzsack ohne Tülle

Buntschneidemesser (Wellenmesser),
nach Belieben

Teig:

2 dl	Wasser
1,5 dl	Milch
80 g	Butter
¼ TL	Salz
	Muskatnuss
180 g	Mehl
4–5	Eier, je nach Grösse, verquirlt

Füllung:

1 Beutel	Sulzpulver (für 2,5 dl)
1 dl	Gemüsebouillon
250 g	Halbfettquark
250 g	Magerquark
1,8 dl	Rahm, steif geschlagen
2	Eier, hart gekocht, gewürfelt

1–2	Knoblauchzehen, gepresst
4 EL	gehackte Kräuter, z. B. Majoran, Basilikum, Schnittlauch
einige	Tropfen Zitronensaft
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Dekoration:

1	Salatgurke
1–2	Rüebli, gerüstet, in Stängelchen geschnitten
1–2	Bund Radieschen, gerüstet
	Kresse

INFO

■ Sulzpulver ist in Beuteln in Grossverteilern erhältlich.

Variation:

Ofenküchlein

Aus dem Teig Häufchen mit genügend Abstand auf das Backpapier spritzen. Backen nach Rezept, die Backzeit verkürzt sich um ca. 10 Minuten. Küchlein waagrecht halbieren, füllen. Je 1 Kressebüschel in die Füllung stecken. Gemüse-garnituren weglassen.

Eine Auswahl an beliebten Ostergebäcken findet man unter www.lemenu.ch

► rezepte-ostergebäcke

