

Mit Zwiebelschale gefärbte Ostereier im Hefenest



Zutaten:	Zubereitung:
750 g Mehl 60 g Zucker 1 Prise Salz 1 Würfel Hefe 1 Ei 300 ml Milch (Handwarm) 80 g weiche Butter	mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine aus sämtlichen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig kneten. Den Teig an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen oder bei 40 Grad abgedeckt im Dampfgarer 30 Minuten gehen lassen.
Aus dem Teig 10 gleichgroße Kugeln teilen. Jede Kugel zu einem ca. 50 cm langen Strang formen. Von jedem Strang die beiden Enden zusammennehmen und zu einer Spirale drehen. Die Spiralen zu einem Oval, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.	
1 Ei 1 Prise Salz	Verquirlen und die Nester damit einstreichen, so erhalten sie beim Backen einen schönen Glanz.
10 Halbe Eierschalen mit Alufolie umwickeln, außen einfetten und in die Nester drücken Bei 175 Grad Heißluft 20 Minuten goldbraun backen.	
10 hart gekochte gefärbte Eier	die halben Eierschalen durch ein Ei ersetzen.
Eier Färben mit Zwiebelschalen:	
Mindestens 2 Handvoll Zwiebelschalen in einen Kochtopf mit ca. 1,5 Liter Wasser und 1 EL Essig geben, aufkochen lassen.	
Gummiringe um Eier legen oder kleine Blätter mit wenig Spüli auf die Eierschale kleben ein Stück Strumpfhose darum wickeln und diese mit Paketschnur fixieren. Die so verzierten Eier in die Zwiebelschalen legen, sie sollten dabei ganz bedeckt sein. 10 Minuten kochen lassen, herausholen, abschrecken, Gummiringe und Blätter entfernen, abkühlen lassen. Damit die Eier einen schönen Glanz erhalten können Sie mit wenig Öl oder einer Speckschwarte eingerieben werden.	

