

**westmark**<sup>®</sup>

Im Leben zuhause

**13:14 UHR**

**IRGENDWO ZWISCHEN  
KLASSISCHEN OSTERKEKSEN  
UND ROSETTEN-WAFFELN.**

**Und Westmark  
mittendrin.**

# LECKERES OSTERNEST



## ZUTATEN (FÜR 6 STÜCK):

- 750 g Mehl
- 70 g Zucker
- ½ TL Salz
- 250 ml Milch
- 30 g Hefe
- 75 g Butter (zimmerwarm)
- Mehl, zum Bearbeiten
- 1 Eigelb und 1 EL Milch (verquirt)
- 6 (saubere) Eier, nicht gefärbt
- etwas Öl zum Bestreichen der Eier

## ZUBEREITUNG:

1. In eine Rührschüssel Mehl, Zucker und Salz geben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe in Stückchen hinzugeben. Warme Milch zur Hefe gießen, beides vermischen. Die Butter in Flocken auf die Mehlmischung geben und alles zu einem geschmeidigen Teig durchkneten. 1 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen.
2. Nach 60 min den Teig nochmals gründlich durchkneten. Dann in 6 Stücke aufteilen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig zu Rollen formen (ca. 30 cm) und flachdrücken. Zu 3-er-Strängen aufteilen (mit einem scharfen Messer so aufschneiden, dass die Enden nur noch oben verbunden sind). Flechten. Den Strang zu einem Kreis legen und an den Enden miteinander verbinden.
3. Backofen auf 200 °C (O-/U-Hitze) vorheizen. Je 3 Kränze auf ein Blech legen und wieder 30 Minuten gehen lassen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Kränze damit bestreichen.
4. Die ungefärbten, rohen Eier an der flachen Seite mit einem Eipiekser einstechen, mit etwas Öl bepinseln und jeweils in die Mitte der Nester stellen. Im aufgeheizten Backofen nacheinander ca. 20-25 Minuten backen. Nach dem Backen die gegarten Eier herausnehmen und einfärben oder durch hart gekochte, gefärbte Eier ersetzen.

**Und mittendrin: die Produkte von Westmark.**

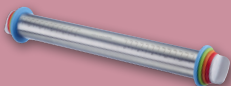


# OSTER- ZITRONEN-KEKSE

## ZUTATEN:

- 180 g Zucker
  - 150 g weiche Butter
  - 400 g Weizenmehl
  - 2 Eier
  - 8 g Vanillezucker
  - 5 g Backpulver
  - 2 g Salz
- Für die Glasur:
- 100 g Puderzucker
  - 1 Bio-Zitrone

Und mittendrin: die  
Produkte von Westmark.



## ZUBEREITUNG:

- 1.** Zucker mit Butter in einer großen Schüssel zu einer cremigen Masse verrühren. Eier hinzufügen, erneut alles miteinander vermischen und die Schüssel beiseite stellen.
  - 2.** In einer zweiten Schüssel Weizenmehl, Vanillezucker, Backpulver und Salz vermengen und nach und nach zur Ei-Butter-Masse geben und verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.
  - 3.** Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank erhitzen lassen.
  - 4.** Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben und etwas glatt streichen. Währenddessen den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehl-
- 5.** Die Ostermotive mit den Keks-Förmchen austechen, mit etwas Abstand zueinander auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Backofen für ca. 10-12 Minuten goldbraun werden lassen.
  - 6.** Während die Kekse abkühlen, den Puderzucker in eine Schüssel sieben, etwas Zitronenschale abreiben, die Zitrone auspressen und den Saft zum Puderzucker geben. Alles gut verrühren, bis eine glatte Zuckerglasur entsteht.
  - 7.** Die Glasur mit einem Pinsel auf die Oberseite der abgekühlten Kekse geben. Die Glasur vollständig aushärten lassen, bevor du die Zitronen-Osterkekse servierst.



# ROSETTEN- WAFFELN



## ZUTATEN:

- 125 g Mehl
  - 40 g Zucker
  - 1 Prise Salz
  - 1 TL Vanille Extrakt
  - 2 Eier
  - 130 ml Milch
  - 250-500 g Kokosfett zum Erhitzen
- Zum Dekorieren:
- Puderzucker

## ZUBEREITUNG:

- 1.** Alle Teigzutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren und 15 Minuten quellen lassen. Bratöl oder Kokosfett erhitzen (170°C). Waffeleisen für ca. 30 Sekunden im Fett erhitzen.
- 2.** Dann sofort in den Teig tauchen. Das Waffeleisen für einige Sekunden im Teig eingetaucht halten.
- 3.** Dann direkt ins heiße Fett geben. Wichtig: Die Waffel löst sich selbstständig vom Waffeleisen!
- 4.** Die Waffeln aus dem Fett nehmen, sobald sie von beiden Seiten goldbraun sind, und auf einen mit Küchenrolle bedeckten Teller legen und abtropfen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und genießen.



# westmark®

Im Leben zuhause

Händler Adressfeld



**SCAN ME**

Westmark GmbH  
Bielefelder Straße 125  
57368 Lennestadt-Elspe | Germany  
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49  
info@westmark.de | [www.westmark.de](http://www.westmark.de)

Für Druckfehler und Irrtümer ist jede Haftung ausgeschlossen.

kata0538