** Ein Bild, das alt, schmutzig, Fleisch, Vielfalt enthält.

Automatisch generierte Beschreibung**

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

**Sauerteig-Osterkränzchen**

**Zutaten**

**Teig:**

1 Karotte

50 g [BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio](https://shop.sauerteig.de/BOECKER-Sauerteig/sauerteige/BOeCKER-Reinzucht-Sauerteig-Bio.html)

4 EL gemahlene Haselnüsse

8 g Steinsalz

350 g Weizenmehl Typ 405

100 g Roggenvollkornmehl

7 g Trockenhefe

1 TL Honig

300 ml lauwarmes Wasser

etwas Mehl zum Bearbeiten

**Außerdem:**

Küchentuch

**Backzeit/-temperatur:**

30 Minuten 190 °C Ober-/Unterhitze

**Zubereitung:**

Die Möhre raspeln und den Sauerteig zerbröseln - beides zusammen mit den gemahlenen Haselnüssen, Salz, Weizenmehl, Roggenvollkornmehl sowie Trockenhefe mischen.

Den Honig im warmen Wasser auflösen und die Mischung unter den Teig kneten.

Mit einem Tuch oder Bienenwachstuchhaube abdecken und bei Zimmertemperatur 12 Stunden lang ruhen lassen.

Den Teig anschließend auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleich schwere Portionen teilen.

Die einzelnen Teigkugeln noch einmal halbieren und aus jeder Portion zwei Teigstränge rollen.

Die beiden Teigstränge an einem Ende zusammendrücken, verzwirbeln und kreisrund um einen Eierbecher, um die Enden des Teigkranzes zusammendrücken.

Danach noch einmal abgedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eierbecher mit Wasser befüllen und die Osterkränzchen für 30 Minuten backen.

Nach der Backzeit ein wenig abkühlen lassen, die Eierbecher entfernen und die Ostereier in die Kränze setzen.

**Weiterführende Informationen unter** [**https://www.sauerteig.shop/**](https://www.sauerteig.shop/)

**Über die Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG**

Bei BÖCKER, dem Spezialisten für Sauerteig, dreht sich seit der Unternehmensgründung 1910 alles um das Thema Sauerteig. Das inhabergeführte Familienunternehmen in der vierten Generation fermentiert und versendet weltweit hochwertige Sauerteig-Produkte. Mit heute 180 Mitarbeitern, die in den unterschiedlichen Standorten in und um das westfälische Minden beschäftigt sind, ist BÖCKER anerkannter Innovationsführer für Sauerteig-Produkte. Das Unternehmen hat durch die Kombination von Rohstoffen, Mikroorganismen, Fermentationsparametern und – je nach Produkt – Trocknungsverfahren frühzeitig eine Reihe neuartiger Produkte entwickelt und als Marktführer somit den Gattungsbegriff Sauerteig-Produkte ins Leben gerufen. BÖCKER hat über 160 Sauerteig-Produkte im Sortiment – von Spezial-Backmischungen über maßgeschneiderte Produktlösungen bis hin zu fertig gebackenen glutenfreien Backwaren.

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

|  |  |
| --- | --- |
| **kommunikation.pur GmbH**  Candy Sierks  Sendlinger Straße 31, 80331 München  Telefon: +49.89.23 23 63 48 Mail: sierks@kommunikationpur.com | **Ernst Böcker GmbH & Co. KG.**  Susanne Masch/Saskia Spelly  Ringstraße 55-57, 32427 Minden/Westf.  Telefon: +49.571.83 799 -53/-57  Mail: susanne.masch@sauerteig.de/saskia.spelly@sauerteig.de |