

Osterhasen backen

Mein Rezept für süße Hefeteig-Osterhasen gelingt bestimmt.
Ich wünsche euch viel Spaß beim Backen und Verzieren der
Häschen.

Ihr braucht für den Hefeteig :

- 1/2 Würfel Hefe
- 250 ml lauwarme Milch
- 1 Teelöffel Zucker
- 500 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 70 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

Zum Verzieren benötigt ihr:

- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel Milch
- Rosinen und Mandelstifte

Zubereitung:

- Die Hefe in einen Becher mit lauwarmer Milch hineinbröckeln.
Aufgepasst, die Milch darf nicht zu heiß sein! Nun einen
Teelöffel Zucker hinzugeben und so lange rühren, bis sich der
Zucker und die Hefe aufgelöst haben.

- Das Mehl in eine große Rührschüssel geben. In der Mitte eine Mulde eindrücken und nun die lauwarme Hefe-Milch-Mischung hineingießen. Den restlichen Zucker dazugeben und mit etwas Mehl in der Mulde verrühren. Jetzt die Schüssel mit einem Tuch bedecken und im Backofen bei 50 Grad Celsius 5-10 Minuten gehen lassen. Dann den Backofen ausschalten und weitere 10-20 Minuten in der Nachwärme gehen lassen.
 - Jetzt kannst du das Tuch entfernen und die restlichen Zutaten Ei, Butter, Salz- dazugeben und verkneten. Den Teig so lange kneten, bis er glatt ist. Nun wird der Teig zurück an den warmen Ort gestellt. 30 Minuten sollte der Teig gehen bis er sich verdoppelt hat.
 - Jetzt wird der Teig nochmals kurz durchgeknetet. Dann kannst du den Teig ausrollen und Hasen ausstechen. Oder du formst mit den Händen Teigkreise für Körper und Kopf, für die Ohren rollst du Röllchen und formst spitze Ecken. Dann setzt du alles zusammen.
- Den Backofen auf 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze vorheizen. Osterhasen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der verquirltem Eigelb - Milch - Mischung die Hasen bestreichen und mit Rosinen und Mandeln dekorieren. Die Hefehasen ca. 20 Minuten backen. Sehen sie goldbraun aus, kannst du sie aus dem Ofen holen.