

REZEPT FÜR OSTERHASEN



OSTERHASEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 16 Stück | 45 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 260 ml Milch
- 125 g Butter
- 500 g Mehl
- 2 Tüten Trockenhefe
- 2 Eier (M)
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- ½ TL Salz
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- Mehl zum Bearbeiten
- 1 Eigelb
- zum Bestreuen SweetFamily Hagelzucker
- Rosinen und Mandelstifte



2978

ZUBEREITUNG

232

Kcal

Pro Stück ca.

5

Gramm

Eiweiß

31

Gramm

Kohlenhydrate

8

Gramm

Fett

1. 250 ml Milch und Butter lauwarm erwärmen. Mehl und Trockenhefe mischen. Eier, Zucker, Salz und Zitronenschale zufügen. Lauwarme Milch-Butter-Mischung zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Hefeteig mit etwas Mehl bestäuben und ca. 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat.

2. Teig auf etwas Mehl nochmals durchkneten und in ca. 16 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einem ovalen Brötchen formen und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. An einer Schmalseite Brötchen für die Ohren bis zur Hälfte einschneiden. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eigelb und übrige Milch verquirlen und Hasenköpfe damit bepinseln. Nach Belieben Rosinen und Mandeln als Augen und Mund hineindrücken. Hasenohren mit Hagelzucker bestreuen. Im heißen Ofen blechweise ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Tipp:

Wer möchte, kann die Hasengesichter nach dem Auskühlen Gesichter auch mit flüssiger Kuvertüre oder Zuckerguss aufmalen.