

Rezept: Hefe-Osterhasen

Fürs große Osterfrühstück hat Tanja sich eine Überraschung ausgedacht. Statt Frühstücksbrötchen gibt es für jeden einen Osterhasen aus Hefeteig.

Zutaten für 4-5 Hasen:

400 g Mehl Type 1050
 + Mehl zum Arbeiten
 1 Päckchen Trockenhefe
 200 ml Milch
 50 g Butter
 50 g Zucker
 1 Prise Salz
 1 Karotte
 evtl. 1 Msp. Safranpulver
 1 Ei
 Mandelsplitter für die Schnurrhaare
 Haselnüsse für die Nase
 Rosinen für die Augen



Zubereitung:

Mehl mit Hefe in eine Schüssel geben und mischen. Die Milch erwärmen und vom Herd nehmen, die Butter darin schmelzen, Zucker und Salz zufügen.

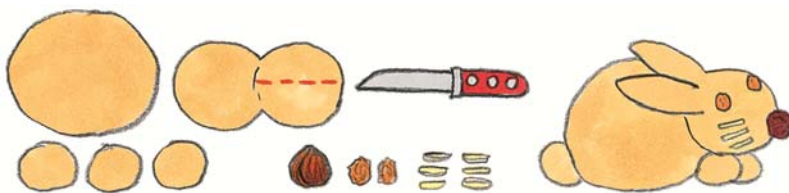
Die Karotte waschen und fein reiben. Safran in 1 EL heißem Wasser auflösen, beides unter die Milch-Butter-Mischung rühren.

Diese Mischung zum Mehl gießen und alles zunächst mit einem Löffel vermischen. Dann mit den Händen so lange miteinander verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und nicht mehr so klebt. Wenn nötig, noch etwas Mehl unterkneten. Jetzt den Teig mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Nun den Teig auf 4–5 Portionen aufteilen. Aus je einer Portion formt man Teigkugeln (wie in der Zeichnung unten gezeigt) und setzt sie zu einem Häschen zusammen.

Das Ei mit 2 EL Wasser verquirlen und die Hasen damit einpinseln. Dann die Haselnuss als Schnäuzchen, die Mandelsplitter als Schnurrhaare und die Rosinen für die Augen vorsichtig andrücken.

Die beiden Bleche nacheinander bei 200 °C (Umluft 180 °C) auf der mittleren Schiene des Backofens je etwa 15–20 Minuten backen.



Rezept aus:

Das große Wimmel-Kochbuch (von Dagmar von Cramm und Rotraut Susanne Berner)