EINFACHE OSTERHASEN

4.9 bei 96 Bewertungen

2 h

Süßer Germteig

Heißluft

170 Grad

25 min



Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. 100 g vom Teig abwiegen. Er ist für die Hasenkörper. Aus dem kleineren Teigrest werden die Schwänzchen („Hasenblumen“) gemacht.

3. Das große Teigstück in 11 Teile à 100 g teilen und zu ca. 25 cm langen Strängen ausrollen. Danach, wie auf dem Foto zu sehen bzw. im Video gezeigt, formen. In die Mitte jedes Hasen als Platzhalter die eingefettete Schale eines 1/2 Eis setzen. Danach noch aus dem restlichen Teig 11 kleine Kugerln für die Hasenblumen formen und anbringen. Dann die Hasen nochmals 15 Minuten rasten lassen.

4. Anschließend mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

5. Die Hasen nochmals 15 Minuten rasten lassen und dann bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

6. Nach dem Auskühlen die Eierschalen entfernen und durch ein buntes Osterei ersetzen.

Zutaten

11 HASEN À 100 G

TEIG

250 g	lauwarme Milch
620 g	Weizenmehl 700
1	Ei
80 g	Zucker
42 g	Germ (=1 Würfel)
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

11	halbe Eierschalen als Platzhalter
	etwas Öl zum Bepinseln der Eierschalen

1	Ei zum Bestreichen
	Hagelzucker