

# GERMTEIGHASEN

★★★★★ 5 bei 15 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig (>Germteig 1x1 (<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** Für die Hasen benötigst du insgesamt 24 Teigkugeln: für den Bauch 12 Kugeln mit je 60 g, für die Ohren 12 Kugeln mit je 40 g. Danach alle Teigstücke rund schleifen.
- 3** Die kleinen Teigkugeln für die Ohren mit einem Teigabstecher fast vollständig durchstechen. Anschließend Bauch und Ohren zusammensetzen und alles mit Ei bestreichen.
- 4** Die Hasen bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Nach dem Auskühlen beliebig dekorieren.

## Zutaten

### CA. 12 HASEN

#### TEIG

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

#### ZUM BESTREICHEN

- 1 Ei

#### DEKO

- Zuckerblumen
- flüssige Schokolade