GERMTEIGHASEN

5 bei 16 Bewertungen

30 min | Süßer Germteig | 30 min | Heißluft | 170 Grad | 20 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. 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