OSTERHASEN MIT ZIMT UND ZUCKER

5 bei 4 Bewertungen

45 min | Süßer Germteig | 30 min | Heißluft | 170 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (> Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln.

2. 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.

3. Den Teig dünn zu einem Rechteck ausrollen. Den ausgerollten Teig mit Wasser besprühen (am liebsten nehme ich da meine Sprühflasche (https://www.backenmitchristina.at/produkt/spruehflasche/)) und danach mit der mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.

4. Den Teig zu einer Rolle einrollen. Von der Rolle ca. 2 cm breite Schnecken abschneiden.

5. Die Schnecken ca. bis zu Hälfte öffnen und daraus die Ohren formen.

6. Die Hasen mit verquirltem Ei bestreichen und nochmal 10 Minuten gehen lassen. Danach bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen.

Zutaten

10-12 STÜCK

TEIG

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

ZUM BESTREUEN

Zimt-Zucker Mischung

ZUM BESTREICHEN

1	Ei