

Osterhase aus Hefeteig
(süß)

Osterhase aus Blätterteig
(deftig)

Osterhase aus Hefeteig (süß)

500 g	Mehl (Type 405)	100 g	Zucker	Prise Salz
75 g	Butter	2	Eigelb	Rosinen
300 ml	Milch	1	Hefewürfel	

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken.
2. 100 ml Milch erwärmen (lauwarm) und den Hefewürfel hineinbröckeln. Verrühren.
3. Hefe-Milch-Mischung in die Mulde geben. Etwas von dem umliegenden Mehl in die Mulde schütten.
4. An einem warmen Ort für 15 Minuten abgedeckt ziehen lassen.
5. Restliche Milch erwärmen (lauwarm) und Butter darin schmelzen. Das Milch-Butter-Gemisch, sowie das Eigelb, zum Vorteig hinzugeben.
6. Alles zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten ziehen lassen.
7. Den Hasen nach dem Formen bei 200°C 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Hasen formen:

Nachdem der Teig gegangen ist, knetest Du ihn noch einmal kurz durch, halbiert ihn und formst die eine Hälfte zu einer Rolle. Diese teilst Du dann in zehn gleich große Stücke. Die Stücke werden zu Kugeln geformt: sie bilden später den Hasen-Körper. Verteile die Kugeln auf zwei mit Backpapier belegten Blechen. 2/3 des übriggebliebenen Teiges formst Du wieder zu einer Rolle und teilst sie ebenfalls in zehn Stücke für die Hasen-Köpfe. Aus diesen Stücken bildest Du Kegel, die Du an der Spitze zu 2/3 mit der Schere einschneidest. Auf diese Weise entstehen die Hasen-Ohren. Jetzt kannst Du die Hasen-Köpfe zu den Körpern legen und diese zusammensetzen. Aus dem restlichen Teig musst Du jetzt nur noch die Arme sowie Füße formen und diese an die jeweils passenden Stellen an die Körper leicht andrücken. Die Rosinen werden halbiert und anschließend als Nasen sowie Augen in den Teig hinein gedrückt. Verrühre jetzt das übriggebliebene Eigelb mit dem Teelöffel Milch und streiche die Hasen damit ein. Abschließend den Hasen auf dem Backblech für 10 Minuten in den Backofen schieben.