

Osterhäschen

Dessert

Brot&Gebäck

Frühling

Kuchen

Ostern

Süße Gerichte

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit der Germ gut vermischen und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist. Nochmals durchkneten und in 10 gleiche Stücke schneiden. Jeweils 1/3 für die Köpfe abschneiden und kleinere Teile für die Schwänzchen. Die großen Teigstücke für die Körper zu Rollen formen, die Enden etwas dünner machen und für die Füße etwas einschneiden. Die Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Ei bestreichen und die Enden etwas auseinander ziehen. Die Teigstücke für die Köpfe tropfenförmig formen. An den spitzen Enden Ohren einschneiden und auf die Körper legen. Die Teigstücke für die Schwänzchen zu Kugeln rollen und auf die Körper legen. Köpfe und Schwänzchen leicht mit Ei bestreichen. Rosinen für die Augen eindrücken. Die Häschen an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie 1/3 größer sind. Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Backzeit: bei 190 °C. ca. 25 Min. Die Häschen leicht mit Staubzucker bestreuen.



ZUTATEN

450 g glattes Mehl

1 Pkg. Dr. Oetker Germ

Prise Salz

60 g weiche Butter

1/4 l lauwarme Milch

1 Ei

1 Eigelb

70 g Staubzucker

1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pkg. Dr. Oetker Aroma Finesse Zitronenschale

Zum Verzieren

1 versprudelttes Ei

Rosinen

Staubzucker