

Rezept

Hefe-Osterhäschen

Zutaten

Für den Teig:
500g Huber-Mühle
Weizen-Spätzlemehl
oder Weizenmehl T550
½ Würfel Hefe
oder 1 Pck. Trockenbackhefe
200ml lauwarme Milch
70g Zucker
1 Prise Salz
60g weiche Butter in Stücken

Zum Bestreichen/Bestreuen:
Buttermilch od. 1 Ei
Nusskrokant, Hagelzucker ...

Zubereitung *(ohne & mit Thermomix)*

Der Teig:
Die Hefe zusammen mit dem Zucker und dem Butter in der Milch auflösen. Nach ca. 15min Mehl und Salz zugeben und mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
Thermomix: Hefe, Zucker und Milch im Mixtopf 2min/37Grad/Stufe 2 erwärmen. Salz, Mehl und Butter zugeben und 2min/Stufe 1 kneten.
Den Teig in einer Schüssel mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1h gehen lassen.

Den Teig mit einem Teigschaber in 16 gleichgroße Stücke teilen. Jeweils eine kleine Ecke abtrennen und zu einer Kugel (Hasen-Schwänzchen) formen. Die Stücke jeweils zu ca. 20cm langen Strängen rollen, welche zum Ende spitz zulaufen. Zu Häschen verschlingen und die geformte Kugel in die Mitte setzen. Anschließend die Osterhäschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit dem verquirlten Eigelb, oder der Buttermilch bestreichen und die Schwänzchen z.B. mit Nusskrokant bestreuen.

Alles nochmals 30min gehen lassen und in dieser Zeit den Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Osterhäschen ca. 20min backen und frisch genießen.

Wir wünschen gutes Gelingen!

