

Osterhase

Zutaten:

500g Mehl
6g Salz
80 g Zucker
90 g Butter (warm)
2 Eidotter
1/2 Würfel Germ
210 g Milch (warm)

Deko:

100 g Haselnüsse ganz
Rosinen

Zubereitung:

Alles zu einem Germteig verarbeiten, 30 min. gehen lassen. Dann Teigstücke zu 100 g abwägen, je einen Strang formen und diesen gemäß den Bildern oben zu einem Hasenkopf schlingen. Mit verquirltem Ei bepinseln, Haselnüsse und Rosinen als Augen und Nase einsetzen, backen. Die Menge ergibt 9 Hasen.

Heißluft, 180° Grad, ca. 20 min. backen

