

Osterhasen

Zutaten

- 180 g Milch – handwarm
 - 20 g frische Hefe
 - 60 g Zucker
 - 1 TL Vanilleextrakt
 - 500 g Mehl 550er
 - 2 Eier (Größe M)
 - 70 g Butter – weich
 - ½ TL Salz
 - Schokodrops/Rosinen zum Verzieren
-
- 1 Eigelb
 - 1 -2 EL Milch



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Hefe mit handwarmer Milch, Zucker und Vanilleextrakt vermischen, bis sie sich aufgelöst hat. (TM ca. 3 Min/37°/St 2)
- Mehl und Salz mischen. Zusammen mit der Butter und den Eiern in das Hefewasser geben und **5 Minuten** verkneten, bis der Teig geschmeidig ist.
- Nun abgedeckt (z.B. in der Nixe) für ca. **60 Minuten gehen** lassen (oder sich der Teig sichtbar vergrößert hat – kann nach äußeren Umständen länger o kürzer gehen).
- Den Teig auf die Teigunterlage geben, vorsichtig mit den Händen verkneten, zu einer Rolle formen, davon **12-16 kleine Portionen** abstechen
- jeden Teigling zu einer Rolle rollen und ca 1/4 von der Rolle abstechen.
- Das längere Stück aufrollen, das kurze Stück längst zu 2/3 halbieren, das werden die Ohren, und seitlich an die Schnecken legen.
- Ein Schokodrops oder Rosine als Auge in den Teig drücken
- Teighasen auf den Stein setzen und weitere **30 Minuten** mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen.
- In dieser Zeit den Ofen auf **190° O/U-Hitze** vorheizen.
- Nun die Teiglinge mit der verquirlten Eiermilch bestreichen.
- Im heißen Ofen ca. **20-25 Minuten** goldbraun backen.
- Vom Stein nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.