

Hefe-Osterhasen-Gebäck

 happy-mahlzeit.com/2020/04/09/hefe-osterhasen-gebäck/

Zutaten:

- 30 g frische Hefe
- 200 ml lauwarme Milch
- 500 g Mehl, Type 550
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 100 g weiche Butter
- 3 EL Schlagsahne, um mit dem Eigelb zu verquirlen
- 1 Eigelb
- Mehl zum Ausrollen
- Hagelzucker
- Rosinen
- Mandelstifte
- Spaghetti als Tasthaare, können mitgebacken werden

Zubereitung:

Die Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch auflösen. Hefemilch, Mehl, Zucker, Butter und Eigelb zuerst mit den Knethaken des Handrührers oder mit einem Holzlöffel, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.

Den Teig nochmals kneten mit Mehl je nach Konsistenz, dann etwa 1 cm dick ausrollen. Große und kleine Kreise ausstechen oder formen. Die Teigkreise als Körper und Kopf zusammensetzen, aus den Teigresten Hasenohren formen und ebenfalls an die Hasen setzen. Oder mit einem Messer Hasenmotive ausschneiden.

Die fertig geformten Hefehasen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C, Umluft 180°C, Gas Stufe 4 vorheizen.

Kurz vor dem Backen oder in der Hälfte der Backphase, je nach Ofen, die Hefehasen mit Eigelb bestreichen. Hefehasen mit, Rosinen und Mandelstiften, Spaghetti etc. verzieren.

Im vorgeheizten Backofen etwa 15 – 20 Minuten goldgelb backen

Rezept: Andrea Thielen

Quelle: Lecker aufs Land vom 13.4.2017

Episode: Das Oster-Vergnügen