

## OSTERHASEN



### OSTERHASEN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für 4 Portionen | 45 Min.

#### Zutaten

- 500 g Mehl
- 2 Tüten Trockenhefe
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 250 ml warme Milch
- 125 g Butter
- 2 Eier
- ½ TL Salz
- etwas Zitronenschale
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- zum Bestreuen: Hagelzucker
- Rosinen und Mandelstifte



#### ZUBEREITUNG

207

Kcal

Portion

5.2

Gramm

Eiweiß

26.7

Gramm

Kohlenhydrate

8.7

Gramm

Fett

1. Milch und Butter erwärmen (lauwarm). Das Mehl und die Trockenhefe in einer Schüssel gut mischen. Eier, Feinster Zucker, Salz und Zitronenschale hinzufügen. Milch und Butter ebenfalls hinzufügen und mit den Knethaken verrühren.

2. Den Hefeteig mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort gehen lassen. Hat der Teig sich verdoppelt, muss er gut geknetet werden.

3. Den Teig in 16 gleichgroße Stücke teilen. Aus jedem Teigling ein ovales Brötchen formen und auf ein Backblech legen. Mit einem Messer für die Ohren die Hälfte des „Brötchens“ einschneiden und nochmals gehen lassen, bis die Hasenköpfe aufgegangen sind.

4. Eigelb und Milch verquirlen und die Hasenköpfe vorsichtig bepinseln. Aus Rosinen die Augen in den Teig drücken und aus Mandelstiften den Mund. Die Ohren mit Hagelzucker bestreuen und bei 175 °C im Backofen 20 Minuten backen.

#### Tipp:

Wer möchte, kann auch nach dem Backen Gesichter mit Kuvertüre oder Zuckerguss auf die Hasenköpfe malen.