



## Süße Osterhasen

---

Hefeteig-Osterhasen für den Frühstücks-Korb am Ostersonntag. Die Hasen werden am Vortag gebacken und zum Frühstück nochmal kurz aufgebacken.

### Zutaten:

---

500g Mehl  
1 Päckchen Citrobäck oder 1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale.  
1 Prise Salz  
1 Würfel Hefe  
3 Eßlöffel Zucker  
250ml Milch  
75g Butter oder Margarine  
1 Ei  
1 Teelöffel Kondensmilch  
8 Rosinen  
10 Mandeln mit Haut

### Zubereitung

---

Mehl, Citrobäck und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe kleinbröckeln und mit dem Zucker und etwas Milch in der Mulde zu einem Vorteig verrühren. Für etwa 10 Minuten gehen lassen.

Restliche Milch in einem Topf erwärmen und die Butter darin schmelzen. Milch etwas abkühlen lassen und dann zum Mehl geben. Alles mit einem Mixer mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt für etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig durchkneten und nochmal 15 Minuten gehen lassen. Anschließend zu einer Rolle formen und in 8 gleichgroße Teile aufteilen. Von jedem Teil ein Drittel für den Kopf und eine kleine Kugel für den Schwanzbuschel abteilen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Große Teigstücke zu einer Rolle formen und als dicke Banane aufs Backblech legen. Aus dem kleineren Teil ein Ei formen und von der Spitze etwa zur Hälfte einschneiden.

Ei trennen und mit dem Eiweiß den Kopf und die Schwanzkugel an die "Banane" ankleben. Fertige Hasen nochmal mindestens 10 Minuten gehen lassen. Eigelb mit Kondensmilch verquirlen und die Hasen damit vollständig einpinseln. Jedem Hasen eine Rosine als Auge eindrücken und jeweils eine Mandel als Vorder- und Hinterpfote in den Teig drücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.