



Osterhasen aus Hefeteig

Das österliche Gegenstück zum Weckmann: Die Osterhasen werden aus einer Hefeteig-Platte ausgeschnitten, gebacken und verziert.

Zutaten:

600g Mehl
1 Würfel frische Hefe
1/4l lauwarme Milch
100g Butter oder Margarine
2 Eier
1 Prise Salz
60g Zucker
abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Für die Dekoration:

1 Eiweiß
40g Puderzucker
Lebensmittelfarbe
Mandeln und Zucker-Dekoteile

Margarine für das Backblech
eine Schablone für die Hasen
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und dort hinein die Hefe zerbröckeln. Eine Löffel Zucker zugeben und mit etwas warmer Milch zu einem Vorteig verrühren. Den Vorteig für 15 Minuten gehen lassen.

Butter schmelzen und mit den Eiern, dem Salz, dem Rest Zucker und der Zitronenschale zusammen mit Vorteig und dem Mehl einen glatte Hefeteig kneten. Mit dem Mixer und Knethaken solange bearbeiten, bis der Teig Blasen schlägt und sich vom Rand der Rührschüssel löst.

Den fertigen Teig für mindestens 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig soll sein Volumen verdoppeln.

Aus starker Pappe eine Schablone für einen Osterhasen ausschneiden. Darauf achten, daß die Übergänge an den Ohren nicht zu eng sind.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca 1cm dick ausrollen und mit Hilfe der Schablone 6 bis 8 Hasen aus dem Teig ausschneiden und auf das gefettete Backblech legen. Das Eigelb verquirlen und die Hasen damit bestreichen. Die Hasen auf dem Backblech für weitere 15 Minuten gehen lassen.

Die Osterhasen im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad (Umluft 190 Grad) backen. Nach dem Backen vom



Backblech nehmen und auskühlen lassen.

Eiweiß mit Puderzucker verrühren. Den Zuckerguß nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben. Die Osterhasen mit dem Zuckerguß und den Dekoteilen verzieren.