



GERMTEIG OSTERHASEN

Zutaten für 6 Hasen:

- * 280 g Milch
- * 1 Würfel frische Germ (42 g)
- * 50 g Zucker
- * 1 Päckchen Vanillezucker
- * 1 EL Honig
- * 520 g glattes Mehl
- * 1 Prise Salz
- * 70 g Butter

Außerdem:

- * 1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

- * Die Germ in der kalten Milch auflösen. Diesen Ansatz zusammen mit den restlichen Zutaten für den Teig gut verkneten. Am Besten geht das mit der Küchenmaschine. Den Teig etwa 10 Minuten kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst und eine ganz glatte Oberfläche hat.
- * Den Teig dann zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben, abdecken und für 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- * Vom Teig nun 6 Stücke abteilen, die jeweils so groß sind wie eine Traube und zu Kugeln formen -daraus werden dann die Schwänzchen der Hasen.
- * Den restlichen Teig in 6 gleiche Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Strang ausrollen, der etwa 40cm lang ist und zu den Enden hin etwas dünner wird. Den Strang dann zu einem U legen und die Enden zweimal verzwirbeln. In das so entstandene kleine Loch unten im U jeweils eine Kugel als Hasenschwänzchen legen.
- * Die Häschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit einem sauberen Tuch abdecken und 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
- * Inzwischen den Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen.
- * Die Hasen zuletzt mit dem verquirlten Ei bestreichen. Im heißen Ofen für 20-25 Minuten goldbraun backen.