

OSTERHASEN & OSTERNESTER

ZUTATEN

430 g Weizenmehl, glatt
430 g Milch, 30 °C
25 g frische Hefe



380 g Mehl, universal
70 g Kristallzucker
10 g Salz
110 g Butter, flüssig
1 ganzes Ei
1 Eigelb
Abrieb von 1/2 Biozitrone



1 Eigelb + 2 EL Milch zum Bestreichen
ev. Hagelzucker
Rosinen für die Hasenaugen, Ostereier für die Osternester

ZUBEREITUNG

- Hefe in Milch auflösen und mit dem ersten Teil des Mehls verrühren. Diesen Vorteig ca. 1–2 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- Mehl, Kristallzucker, Salz, Butter, Eier, Zitronenabrieb und Vorteig in einer Mixschüssel mit dem Knethaken zunächst 10 Minuten langsam, danach 2 Minuten schnell rühren. Weitere 30–45 Minuten zugedeckt aufgehen lassen.
- Teig in kleinere Portionen teilen und zu Hasen, Pinzen oder Osternester formen. Teiglinge auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech setzen (mit ausreichend Abstand, da die Teiglinge noch aufgehen).
- Hasen und Nester mit der Hälfte der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und nochmals ca. 30 Minuten rasten lassen. Vor dem Backen mit der restlichen Eimischung bestreichen. Eventuell mit Hagelzucker bestreuen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Umluft ca. 15–20 Minuten je nach Teiggröße goldgelb backen.

OSTERHASEN

Pro Hasen je eine größere und eine kleinere Teigmenge abstechen, zu Kugeln schleifen. Die größere Kugel zu einem Strang formen und locker aufrollen.

Für den Kopf die kleine Teigkugel oval formen, diese an einer Längsseite mit etwas Wasser bestreichen und an den aufgerollten Bauch ankleben. Mit einer Schere den Kopf für die Ohren bis zur Hälfte einschneiden. Fürs Auge ein Rosine eindrücken. Ev. für das Hasenschwänzchen noch eine kleine Kugel hinten ansetzen.

