



Osterhase aus Hefeteig

Ein Rezept von Sophie Hinkel

Zutaten:

300 g Weizenmehl
170 ml Milch (Raumtemperatur)
45 g Zucker
30 g Butter
20 g Hefe
15 g Marzipan
5 g Salz
Optional: Abrieb einer Biozitrone
Rosinen/ Schokotropfen als Augen
1 Ei (verquirlt mit einer Prise Salz)

Zubereitung:

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, Zucker hinzufügen und verrühren und für zehn Minuten stehen lassen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vier Minuten langsam mit dem Knethaken des Handmixers vermischen. Auf schneller Stufe für circa sechs Minuten kneten, bis der Teig sich anfängt vom Rand der Schüssel zu lösen.

Den Teig in der Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken und lang stoßen und abgedeckt für weitere 15 Minuten entspannen lassen.

Nun achtmal 50 Gramm abstechen und achtmal 25 Gramm Teig abstechen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die 50 Gramm Stücke zu einem Strang formen (30 bis 40 Zentimeter) und den Hasenkörper formen und auf das Backblech legen.

Die 25 Gramm Stücke erst rund und dann leicht oval formen, im oberen Drittel einschneiden und Hasenohren formen. Die Hasenohren leicht am Hasenkörper andrücken. Eine Rosine als Auge in den Kopf drücken und mit Ei bepinseln.

Die Hasen 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hasen für 20 bis 30 Minuten (je nach bräunungsgrad) backen und abkühlen lassen.