

# Osterhasen

Rezept für 6 Portionen  
Dauer: ca. 180 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	4 Esslöffel
Rosinen / Sultaninen	12 Stk.
Weizenmehl (glatt)	50 Dekagramm
Frischer Germ	2 Dekagramm
Feinkristallzucker	1 Prise(n)
Vollmilch	¼ Liter
Butter	6 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Vollmeersalz	1 Teelöffel

## Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Germ mit einer Prise Zucker und 1 Eßlöffel Milch glattrühren und zum Mehl geben. Fett zerlassen, überkühlen lassen und (noch lauwarm) mit Milch, Ei, Zucker und Salz zum Mehl geben; alles gut vermengen und den Teig auf enem bemehlten Brett etwa 10 Minuten kräftig durchkneten, bis er seidig glatt wird. In Folie eingeschlagen mindestens 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Teig in 13 gleich große Portionen teilen. 12 davon länglich-eiförmig formen. Jedes Teigstück von der schmälere Seite her mit der Schere quer bis zur Mitte einschneiden (1) Bei 6 Teigstücken - für die späteren Ohren - den oberen Teigteil senkrecht einschneiden (2) und etwas nach oben aund auseinanderziehen. (3) Hasen zusammensetzen: Je 2 verschiedene Teigstücke mit den Schnittflächen ineinanderstecken (4) und festdrücken. Die Köpfe nachformen, die Ohren etwas auseinanderlegen und mit halbierten Zahnstochern stützen. Aus dem restlichen Teig kleine Kugeln formen und diese als Schwänzchen ansetzen. Die Hasen vorsichtig auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen und etwa 10 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur "gehen" lassen. Mit verquirtem Ei bestreichen und Rosinen als Augen beiderseits in jeden Hasenkopf drücken. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 200 Grad etwa 25 Minuten backen. Hasen auskühlen lassen und Zahnstocher vorsichtig entfernen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1143-Osterhasen.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)