

Osterhäschenköpfe



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmilch	50 ml
Weizenmehl (glatt)	250 g
Trockengerm / Trockenhefe	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	50 g
Butter	75 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Schankrum	2 Esslöffel
Salz	1 Prise(n)
Rosinen / Sultaninen	Etwas / nach Bedarf
Mandelstifte / Mandeln gestiftelt	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 50 ml Milch
- 250 g Mehl, glatt
- 1 Pkg. Trockengerm
- 50 g Zucker
- 75 g Butter, zerlassen
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 St Ei
- 2 EL Rum
- 1 Prise Salz

- Ei
- Rosinen für Augen und Nase
- Mandelstifte für die Zähne

Milch erwärmen und Trockengerm darin auflösen.

Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Germteig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ½

Stunde gehen lassen, aufschlagen und eine weitere ½ Stunde gehen lassen.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dick ausrollen.

Kreise im Durchmesser von ca. 6-8 cm ausstechen und oval formen. Aus dem restlichen Teig Ohren ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech zuerst die Ohren auflegen, mit verquirlten Ei bestreichen und den Kopf darauf legen, mit verquirlten Ei bestreichen. Rosinen als Augen und Nasen, die Mandelstifte als Zähne in den Teig drücken.

Bei 160° Umluft ca. 20 - 25 Min. backen goldbraun backen.

Ergibt 6 – 8 Stück

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1957-Osterhaeschenkoepfe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at