

Osterhase

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1/2 RÖ. Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma
1 Eiweiß (Größe M)
125 ml Milch
100 g weiche Butter oder Margarine
1 Pr. Salz

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch
1 Rosine



1. Vorbereiten: Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer 40 cm langen Rolle formen und in je ein 19 cm, 10 cm, 6 cm, 3 cm und 2 cm breites Stück schneiden.

4. Von dem 19 cm Stück ein etwa walnussgroßes Teigstück abnehmen und beiseite legen. Übriges Teigstück zu einem 25 cm langen Hasenkörper rollen, auf das Backblech legen und etwas flach und rundlich drücken. Das kleine Teigstückchen zu einer Kugel rollen und als "Blume/Schwanz" an den Hasen drücken.

5. Von dem 10 cm Stück 7 etwa haselnussgroße Stückchen abnehmen. Den übrigen Teig zu einem spitzen Ei formen, flach drücken und als "Kiepe" an den Hasenkörper setzen. 6 Teigstückchen zu knapp 1/2 cm dünnen Strängen rollen, 1 Teigstück als "Riemen" auf den "Hasenkörper" legen, die übrigen 5 als Korbmuster auf die "Kiepe" legen und andrücken.

6. Das 6 cm Stück zu einem etwa 12 cm langen Ei formen und etwas flach drücken. Das spitze Ende mit einem Messer etwa bis zur Hälfte einschneiden und zu Ohren formen. Den Hasenkopf oben an den Körper setzen und die Rosine als Auge eindrücken. Ein Ohr nach Belieben einknicken.

7. Das 3 cm Stück zu einem etwa 10 cm langen Hasenbein rollen, etwas flach drücken und unten an den Hasen setzen. Aus dem 2 cm Stück einen etwa 8 cm langen Arm rollen, etwas flach drücken und auf den Körper legen. Eigelb mit Milch verschlagen und den Hasen damit bestreichen.

8. Den Hasen auf dem Blech 15 Min. ruhen lassen, dann in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

9. Den Hasen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 9 g, Kh: 28 g, kJ: 888, kcal: 212