

## Herzhafte Osterhäschen

### Für das Backblech:

etwas Fett  
Backpapier

### Hefeteig:

250 g Weizenmehl  
150 g Roggenmehl Type 1150  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 1/2 TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 Eiweiß (Größe M)  
150 g Joghurt  
125 ml warmes Wasser  
25 g tiefgekühlte gehackte, gemischte Kräuter

### Außerdem:

einige Gewürznelken oder Pfefferkörner  
1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

**1. Hefeteig:** Weizen- und Roggenmehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2.** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Zwei Drittel des Teiges in 12 Stücke teilen und zu etwa 15 cm langen Rollen formen, deren Enden spitzer werden. Zu "Hufeisen" formen (Abb. 1) und als Hasenkörper auf das Backblech legen.

**3.** Übrigen Teig ebenfalls in 12 Stücke teilen, etwas flach drücken, so dass eine "Eiform" entsteht. An der spitzeren Seite bis zur Mitte einschneiden und "Ohren" formen (Abb. 2). Den "Kopf" auf den Körper legen. Die Nelken oder Pfefferkörner als "Augen" in den Teig drücken. Die Hasen zugedeckt etwa 20 Min. gehen lassen.

**4.** Eigelb mit Milch verquirlen, die Hasen damit bestreichen (Abb. 3). Backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Hasen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, etwas abkühlen lassen und am besten lauwarm servieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 2 g, Kh: 24 g, kJ: 564, kcal: 135

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Sie können die herzhafte Osterhäschen auch mit 1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant zubereiten. Verwenden Sie hierfür kaltes Wasser, kneten Sie den Teig 2 Min. und lassen Sie die Häschen 15 Min. ruhen.
- Das Gebäck lässt sich prima einfrieren. Das aufgetaute Gebäck dann etwa 5 Min. bei Backtemperatur aufbacken.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3