




Großer Osterhase

Hefengebäck in Hasenform liebevoll verziert.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

300 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

2 Eier (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

2 EL Milch

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack

Wie backt man einen großen Osterhasen?:

1 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

- 2 Backblech mit Backpapier belegen. Teig mit Mehl bestreuen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig zu einer Rolle formen. 2/3 des Teiges zu einem Laib formen. Von dem übrigen Drittel eine kleine Kugel für das Schwänzchen abnehmen und den Rest zu einem Hasenkopf mit 2 Ohren formen. Die geformten Teile auf dem Backblech zu einem Hasen zusammensetzen. Eigelb und Milch verrühren und den Teig damit bestreichen (Abb. 1). Den Teig nochmal gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen den Backofen vorheizen.



Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 3 Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

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

- 4 **Verzieren:**
Mit der Zuckerschrift ein Gesicht auf den großen Osterhasen aufzeichnen (Abb. 2).



Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfriergeeignet.