

Herzhafte Osterhäschen

Pikante Hasen passen super zum Osterbrunch.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Hefeteig:

250 g Weizenmehl
150 g Roggenmehl Type 1150
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
1 ½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Eiweiß (Größe M)
150 g Joghurt
125 ml warmes Wasser
25 g tiefgekühlte gehackte, gemischte Kräuter

Außerdem:

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

Wie backt man herzhafte Osterhäschen?:

1 Hefeteig zubereiten:

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.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die herzhaften 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.