

Osterhasen aus Hefeteig

Süße Hasen mit Wickelohren für den Osterbrunch

etwa 3 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Hefeteig:

250 ml Milch

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 gestr. TL Salz

½ gestr. TL gemahlener

Kardamom

1 Ei (der Größe M)

Außerdem:

etwa 6 Rosinen

1 Ei (der Größe M)

1 Vorbereiten:

Milch und Öl in einem kleinen Topf erwärmen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Öl-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 3 gleich große Portionen teilen. Aus jeder Teigportion einen Hasen formen: Dazu jede Teigportion halbieren, eine Hälfte zu einem etwa 11 cm langen Oval formen und auf das Backblech legen. Von der zweiten Hälfte 3 kleine knapp kirschkernegroße Stücke für das Schnäuzchen abnehmen. Den übrigen Teig in 4 Stücke teilen. Ein Stück rund formen, flach drücken und als Kopf an das Oval legen. Die 3 kleinen Teigstücke zu Kügelchen formen, flach drücken, als Schnäuzchen auf den Kopf legen und andrücken (Abb. 1). Alle übrigen Stücke halbieren. 4 Hälften zu Kugeln formen und als Pfoten an das Oval legen.



- 4 Die übrigen Hälften zu je etwa 25 cm langen Rollen formen. Die Rollen halbieren, die Teigstränge miteinander verdrehen (Abb. 2) und als Ohren an den Kopf legen. Jeweils 2 Rosinen als Augen tief in den Kopf drücken.



- 5 Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Ei verquirlen, die Hasen damit bestreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Minuten

Hasen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist auch einfriergeeignet.