

# Osterhasen aus Hefeteig

Leckere und lockere Osterhasen, die nicht nur Kindern gefallen.

## Zutaten für ca. 15 Osterhasen:

½	Würfel	frische Hefe
250	ml	lauwarme Milch, nicht heiß
1	TL	Zucker
500	g	Mehl Type 550
70	g	Zucker
1		mittelgroßes Ei
70	g	weiche Butter
1	Prise	Salz



## Zur Deko:

1		mittelgroßes Eigelb verquirlt
1	EL	Milch
		Rosinen und Mandelstifte zum Verzieren

## Zubereitung:

1. Hefeteig herstellen, dazu in einer Tasse die gebröckelte Hefe mit der lauwarmen Milch und einem Teelöffel Zucker so lange rühren bis sich Zucker und Hefe aufgelöst haben.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die lauwarmer Hefe-Milch-Mischung hineingeben. Danach den restlichen Zucker zugeben und mit etwas Mehl in der Mulde verrühren. Schüssel mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort für ca. 15 Min. aufgehen lassen.
3. Die restlichen Zutaten (Ei, Butter, Salz) hinzugeben und vermischen. Den Teig so lange kneten, bis er glatt ist. Den Teig erneut an einem warmen Ort stellen, ca. 30 bis 60 Min. gehen lassen. Der Teig sollte sein Volumen verdoppelt haben.
4. Teig nach der Gehzeit nochmals kurz durchkneten. Entweder die Hasen mit einem großen Keksausstecher aus ausgerolltem Hefeteig ausstechen ODER alternativ mit den Händen Teigkreise für Körper und Kopf, für die Ohren längliche Röllchen mit spitzen Ecken formen. Alles zusammensetzen.
5. Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der Eigelb-Milchmischung bestreichen und mit Rosinen und Mandeln dekorieren. Die Hasen 15-20 Min. backen lassen, bis sie schön braun sind.

