

# Osterhasen aus Hefeteig

## Zutaten | 8 Portionen

1000 g	Mehl
200 g	Zucker
1 Würfel	Hefe, frisch
½ TL	Salz
400 ml	Vollmilch
1 EL	Öl
2	Eigelbe
Rosinen und Zahnstocher zur Dekoration	

Zubereitungszeit: 40 Min., Backzeit: 20 Min., Gehzeit: 1 Std.

## Zubereitung:

- Mehl in eine große Schüssel geben.
- In die Mitte eine Mulde drücken und dort hinein die Hefe zerbröseln.
- Die zimmerwarme Milch, Zucker, Salz und Öl ebenso in die Mehlmulde füllen.
- Mit einem Handrührgerät die Zutaten in der Mitte gut verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Dann mit dem Knethacken alles mit dem Mehl zu einem Teig verkneten.
- Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zum Schluss mit den Händen kräftig durchkneten, wieder in die Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Der Teig sollte sich auf das doppelte Volumen vergrößert haben.
- Danach nochmals kneten und in ca. 8 bis 10 Stücke portionieren.
- Für ein Osterhasen-Gesicht eine Teigportion in eine große und zwei kleine Portionen teilen. Für den Kopf aus der großen Portion eine Kugel formen und diese flach drücken. Aus den beiden kleinen Portionen die Ohren formen und an den Kopf drücken. Für die Nase eine kleine Teigkugel in die Mitte des Gesichts drücken.
- Eigelbe verquirlen und das Hasengesicht damit einstreichen. Aus den Rosinen Augen und Hasenzähnen hineindrücken. Mit zwei Zahnstochern die Schnurhaare legen.
- So nacheinander 8 bis 10 kleine Hasengesichter herstellen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Alles bei ca. 180 °C ca. 20 Minuten im Backofen goldbraun backen.

## Tipp:

Sollte man den Hefeteig nicht auf einmal verarbeiten können kann man ihn auch einfrieren. Auch die frische Hefe lässt sich gut verpackt einfrieren. Für den Gebrauch einfach bei Zimmertemperatur auftauen lassen und wie gewohnt verarbeiten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 208 g

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
604 kcal	6,2 g	122 g	15,4 g	75 mg