

Osterhasen aus Germteig

3 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ gestr. KL Kardamom
1 Ei (Größe M)
1 gestr. KL Salz
¼ l lauwarme Milch (25 Grad)
100 ml Speiseöl

Zum Dekorieren:

6 Rosinen
1 Ei (Größe M)

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und in 3 gleich große Stücke teilen. Eine Teigportion halbieren, eine Hälfte zu einem etwa 11 cm langen Oval formen und auf das Backblech legen. Von der zweiten Hälfte 3 kleine 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. Alle übrigen Stücke halbieren. 4 Hälften zu Kugeln formen und als Pfoten an das Oval legen (Abb. 1) Für die übrigen Hasen den Vorgang mit den übrigen Teigstücken wiederholen.



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



- 3 Die Hasen an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen. Das Ei versprudeln und die Hasen damit bestreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten