Rezept

Safran-Osterhasen

Ein Rezept von Safran-Osterhasen, am 05.05.2024

Zutaten

1/4 TL	Safranfäden
100 ml	lauwarme Milch
15 g	frische Hefe
1	Ei (M)
1	Eigelb zum Bestreichen
	Pinienkerne oder Mandelstifte für die Schnurrhaare
40 g	Zucker
250 g	Mehl 405 (ggf. etwas mehr)
50 g	zimmerwarme Butter in Stücken
1 Prise	Salz
	Rosinen für die Augen

Rezeptinfos

Portionsgröße 3 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Milch lauwarm erhitzen. Die Safranfäden mit einem TL vom Zucker im Mörser fein zerreiben und in die lauwarme Milch geben.

2. Das Mehl in eine große Schüssel geben und ein Mulde formen, die Hefe hineinkrümeln und die Safran-Milch darübergießen. Abgedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis die Hefemilch erste Blasen zeigt (10-15 Minuten).

3. Nun restlichen Zucker, Butter, Ei und Salz zugeben und per Hand oder mit der Küchenmaschine (Knethaken) zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig noch arg klebrig, ggf. eßlöffelweise mehr Mehl zugeben. Zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen (das Volumen verdoppelt sich dabei etwa).

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig 3 Häschen formen: Je eine flach gedrückte Teigkugel als Körper, aus kleineren Teigkugeln Beine, Arme und Kopf mit Öhrchen. Fertige Safran-Hasen auf das Backblech legen.

5. Mit dem Eigelb einpinseln und noch die Augen aus Rosinen sowie die Schnurrhaare aus Pinienkernen oder Mandelstiften in den Teig drücken. Wenn alle Hasen geformt sind, nochmal 20 Minuten auf dem Blech ruhen lassen und inzwischen den Backofen auf 190° vorheizen.

6. Die Hasen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten backen lassen, sie sollen nicht zu dunkel werden und schmecken am besten frisch am selben Tag.