

Rezept

Herzhafte Osterhasen mit Thymian und Feta

Ein Rezept von Herzhafte Osterhasen mit Thymian und Feta, am 15.12.2025

Zutaten

2	Eier (L)	170 ml	Milch (3,5 % Fett)
100 g	Feta-Schafskäse	½ Würfel	frische Hefe
450 g	Mehl	1 TL	getr. Thymian
40 ml	Olivenöl		Salz
	Mehl zum Arbeiten		

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal, 11 g F, 11 g EW, 43 g KH

Zubereitung

1. Am Vortag 1 Ei trennen, Eigelb und Eiweiß abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. 20 ml Milch abnehmen und ebenfalls im Kühlschrank aufbewahren. Den Feta auf der Gemüseriebe grob raspeln.
2. Übrige Milch lauwarm erhitzen und die Hefe darin in einer Rührschüssel auflösen. Dann Mehl, geraspelten Feta, Thymian, Öl, 1 TL Salz, Eiweiß und das weitere Ei dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 10 Min. homogen verkneten. Den Teig abgedeckt im Kühlschrank 10-12 Std., am besten über Nacht, gehen lassen.
3. Am nächsten Tag ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigkugel in 8 Portionen teilen und jede Teigportion auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 30 cm langen Teigstrang rollen.
4. In der Mitte jedes Teigstrangs eine Schlaufe legen und die Enden umeinander verschlingen, sodass oben ca. 3 cm übrig bleiben.
5. Die Enden als Ohren nach außen ziehen. Die geformten Osterhasen nebeneinander auf das Blech setzen und abgedeckt noch ca. 1 Std. gehen lassen. Den Backofen rechtzeitig auf 180° vorheizen.
6. Das kühl gestellte Eigelb mit der übrigen Milch verquirlen. Die Hasen mit der Hälfte der Eigelbmilch bestreichen und im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und noch heiß mit der restlichen Eigelbmilch bestreichen, anschließend vollständig abkühlen lassen.