

## Rezept

# Osterhasen ohne Hefe

Ein Rezept von Osterhasen ohne Hefe, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl (Type 550)	<b>1 TL</b> Kaisernatron
<b>2 EL</b> Zucker	<b>150 ml</b> Milch (3,5 % Fett)
<b>10 g</b> weiche Butter	<b>1</b> Ei (Gr. M)
<b>ca. 50 g</b> weiße Kuvertüre	bunte Streusel
Mehl zum Arbeiten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Mehl, Natron und Zucker in einer Schüssel vermengen.

---

2. Milch und Butter in einem Topf leicht erwärmen und unter das Mehl rühren. Teig abgedeckt ca. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

---

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 6 gleichgroße Stücke portionieren und zu jeweils ca. 30 cm langen Stränge rollen. Von jedem Strang ca. 1 cm langes Stück abschneiden und zu einer Kugel formen.

---

4. Die Stränge u-förmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und die offenen Enden zweimal miteinander verdrehen. In die entstandene Lücke unten eine Kugel platzieren (= Häschenschwanz) und die "Ohren" leicht spitz formen. Anschließend ca. 40 Minuten ruhen lassen.

---

5. Backofen vorheizen (Ober- / Unterhitze 180 °C / Umluft 155 °C). Ei verquirlen, Hasen damit bestreichen und auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.

---

6. Osterhasen abkühlen lassen. Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und auf die Häschenschwänze tupfen. Mit Streuseln dekorieren.