

Rezept

Osterhasen ohne Hefe

Ein Rezept von Osterhasen ohne Hefe, am 17.06.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 250 g Mehl (Type 550) | 1 TL Kaisernatron |
| 2 EL Zucker | 150 ml Milch (3,5 % Fett) |
| 10 g weiche Butter | 1 Ei (Gr. M) |
| ca. 50 g 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.