



Osterhasen aus einem Strang Teig

Für 6 Stück

Zutaten:

500 g Mehl

1 TL Salz

1 EL Zucker

10 g Hefe (1/2 Würfel)

3 dl Milch, zimmerwarm

50 g Butter, flüssig, ausgekühlt

1 Eigelb verquirlt, zum Anmalen der Häsli



Zubereitung:

Mehl, Salz und Zucker mischen. Die Hefe fein zerbröckelt in das Mehl geben. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und auskühlen lassen. Butter und Milch ins Mehl giessen und alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

Formen:

Den Teig in sechs gleich grosse Stücke teilen.

Aus jedem Stück eine etwa Haselnuss grosse Kugel für den Schwanz formen. Den Rest zu einem langen Strang rollen. Den Strang von der Mitte her zusammendrehen. Oben ein Stück offen lassen für die Ohren. Den Schwanz unten in die Mitte setzen.

Die fertigen Häsli mit Eigelb bestreichen und nochmals kurz aufgehen lassen.

Backen: in der Mitte des Ofens bei 220° C (Heissluft/Umluft 200°C) ca. 12 – 15 Minuten.