

Osterhasen



Zutaten für 16 Stück:

- 2 Pkg. Trockenhefe oder 1 Würfel frische Germ
- 80 g Kristallzucker
- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 300 g glattes Mehl
- 60 g zimmerwarme Margarine
- 1/4 Liter Halbfettmilch 1,8 % Fett
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 1 Prise Salz
- Hagelzucker zum Bestreuen
- 1 Eiklar zum Bestreichen

Zubereitung:

- Milch lauwarm erwärmen, Germ darin auflösen und anschließend den Zucker hinzufügen, danach Mehl, Salz, Margarine, Ei und Eidotter hinzufügen
- mit den Knethaken ca. 9 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten
- Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1/2 Stunde „gehen“ lassen
- Germteig in 16 Stücke teilen (~ 66 g/Stück), jedes Stück wieder in 3 unterschiedlich große Teile teilen
- das große Stück zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen, rechts beginnend entgegen dem Uhrzeigersinn zu einer Schnecke drehen
- für den Kopf das mittlere Teigstück kegelförmig formen
- Teigkegel am spitzen Ende bis zur Mitte einschneiden (Ohren) und als Kopf an die Schnecke legen
- aus dem kleinen Teigstück eine Kugel formen und als „Blume“ befestigen
- Hasen auf mit Backtrennpapier belegte Bleche legen – auf genügend Abstand achten – Hasen gehen beim Backen noch auf
- Mit verquirltem Eiklar bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 15 Minuten goldbraun backen

Nährwerte für 1 Stück:

188 kcal / 5 g Eiweiß / 5 g Fett / 31 g KH / 2,5 g Bst / 2,5 BE