

Osterhasen backen: Leckerer Ostergebäck aus Hefe

Ostern naht! Gemeinsam mit Kindern oder Enkeln Osterhasen backen, dafür eignet sich das einfache Rezept für Hasen aus Hefeteig bestens. Das Ostergebäck schmeckt besonders gut mit Butter und Marmelade bestrichen.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Koch/Köchin: Joachim Habiger, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste:

Zutaten für den Teig:

- 400 g Mehl
- 70 g Butter (kalt)
- 30 g Zucker
- 2 Eier
- 25 g Hefe
- 125 ml kalte Milch
- ½ TL Salz
- ½ abgeriebene Zitrone

Zutaten für die Deko:

- 1 Ei
- Salz
- Zucker
- Rosinen

Außerdem:

- Backpapier/Backmatte

Backzeit: Zirka 20 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze

Osterhasen aus Hefeteig backen

Für den All-in-Hefeteig in der Küchenmaschine aus Mehl, in kleine Stücke geschnittener, kalter Butter, Zucker, Salz, Eiern, zerbröselter Hefe, Zitronenschale und Milch rasch einen Teig herstellen. Den Hefeteig danach abdecken und für 20 Minuten kühlstellen, damit er sich entspannen kann.

Tip: Verwenden Sie hier kalte Butter, sonst geht der Teig später zu schnell auf.

Anschließend den Teig in 80 Gramm Stücke einteilen, diese Stücke wiederum in 50 Gramm Teile für Körper und 30 Gramm Teile für den Kopf schneiden. Das größere Stück jeweils zu rund zwölf Zentimeter langen Strängen rollen und den Körper formen. Dafür wird ein Strang

engerollt und quasi ein Knoten gemacht, damit ein Schwänzchen herausschaut. Den Kopf tropfenförmig rollen, einmal für die Ohren einschneiden und die Augen mit Rosinen eindrücken. Mit verquirltem Ei beide Teile bestreichen, Kopf und Körper aneinanderlegen und das Schwänzchen mit Hagelzucker bestreuen. Nochmal kurz für zirka zehn Minuten gehen lassen und goldgelb backen.

Tipp: Die Eistreiche ist wichtig, denn damit halten Körper und Köpfchen zusammen.