



Osterhasen Hefengebäck

Zeit gesamt
2hZubereitungszeit
40minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Hefe, frisch	42 g
Wasser	20 ml
Zucker	80 g
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	1 TL
Eier	2 St.
Milch	220 ml
Butter	80 g
Kokosraspel	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Küchenmaschine

1. Hefeteig

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker in einer Rührschüssel. Füge das Mehl, Salz, 1 Ei, die Milch und Butter hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel, fette ihn und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen.

Tipp: Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.

Tipp: Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen oder der Küchenmaschine (34°C O/U mit Wasserdampf) aufgehen. So verringert sich die Gärzeit um etwa die Hälfte und der Teig trocknet nicht aus.

2. Häschen formen

Teile den Teig in 16 Portionen und forme sie zu Kugeln. Teile dann von einer Kugel etwas Teig ab und forme ihn wieder zu einer Kugel, diese wird später das Schwänzchen. Rolle den Rest der Kugel zu einer etwa 30 cm langen Rolle. Verschlinge die Rolle zweimal ineinander und setze sie auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Forme so alle Häschen und Schwänzchen und lege sie mit genügend Abstand auf mehrere Lochbleche. Verquirle 1 Ei und bestreiche die Häschen damit. Streiche auch die kleinen Kugeln mit dem Ei ein, wälze sie dann in den Kokosraspeln und setze sie in die Häschen.

3. Häschen backen

Stelle die Bleche in den kalten Ofen, die Aufheizzeit nutzen die Hasen nochmal um Aufgehen. Backe sie dann bei 170 °C O/U für 20 Minuten. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	194 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	6 g