



Aus Freude am Genuss

Osterhasen und Osterkränze



Das brauchen Sie:

Für 2 Hasen und 2 Kränze

Für den Teig

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
75 g Diamant Feinster Zucker
150 ml lauwarme Milch
1 Ei
125 g weiche Butter
1 Prise Salz

Zum Dekorieren

1 Eigelb
1 Ei Milch
4 bunte hart gekochte Eier
einige Korinthen und Mandelstifte
Diamant Puderzucker zum Bestäuben

So funktioniert's:

Download Osterhasen-Backvorlage >>

Vorbereitung Schablone: Hasen ausschneiden, Umrisse auf einer Pappe nachzeichnen und Schablone ausschneiden.

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, 1 Ei Zucker und etwas lauwarme Milch zugeben und mit wenig Mehl verrühren. Vorteig 20 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Restlichen Zucker, restliche Milch, Ei, Butter und Salz zugeben und Teig gründlich verkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen.

Osterhasen: Teig 1-2 cm dick ausrollen, Hasen-Schablone auflegen und 2 Hasen ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und Milch verquirlen und Hasen damit bestreichen. Jeweils ein Ei auf das zuvor etwas flach gedrückte Körbchen legen, ein 10 cm langes dünnes Band aus dem Teig ausschneiden und Ei damit befestigen. Die Enden mit Eigelb bestreichen und fest andrücken. Korinthen als Augen und Mandelstifte als Barthaare auf das Hasengesicht kleben.

Osterkränze: Jeweils 2 ca. 30 cm lange Teigstränge spiralförmig miteinander verdrehen und an den Enden zu einem Kranz zusammenlegen. Enden mit Eigelb festkleben, Kränze bepinseln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Jeweils 1 Ei in die Mitte des Kranzes stecken.

Backen: E-Herd 200 °C/HL-Herd 180 °C, ca. 15 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.