

# Backanleitung für süßen Osterhasen aus Hefeteig

Rund um das Osterfest gibt es viele Bräuche, die eine lange Tradition besitzen. Neben dem Eierfärben und Eiersuchen gehört auch die Zubereitung von Ostergebäck zum Klassiker. Ein Osterbrot oder ein Osterhase darf auf dem Frühstückstisch an Ostern nicht fehlen. Das nachfolgende Rezept soll eine Anregung sein. Es gibt im Internet sehr viele Rezepte für alle Vorlieben und Geschmäcker. Wir haben einfach eines rausgesucht, dass sich beim Ausprobieren bewährt hat.

## Zutaten:

### Teig:

- 500 g Mehl
- 220 ml Milch
- 80 g Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 1/2 TL Salz
- 80 g Butter
- 1 Ei

### Dekoration:

- 1 Eiweiß
- Zimt und Zucker



1. Zuerst vermischst du eine Tasse Mehl mit der lauwarmen Milch und der Hefe zu einem Vorteig, deckst ihn mit Frischhaltefolie ab und lässt ihn ca. 10 Minuten gehen.
2. Sobald der Vorteig Blasen gebildet hat und etwas aufgegangen ist, gibst du die weiche Butter, das restliche Mehl, den Zucker, das Ei und eine Prise Salz hinzu und knetest solange, bis ein geschmeidiger Hefeteig entsteht. Anschließend deckst du den Teig wieder ab und lässt ihn für ca. 2 Stunden aufgehen.
3. Nun kannst du dich an das Formen der kleinen Häschen machen. Hierfür trennst du jeweils ein Stück vom Hefeteig ab und formst daraus eine ca. 20 cm lange und relativ dünne Rolle. Je länger und dicker die Rolle ist, desto größer werden die Häschen am Ende. Jetzt drehst du die Teigrolle zu einer Schlaufe und überschlägst die beiden Enden nochmals. Für das Hasenschwänzchen formst du eine kleine Teigkugel und legst diese in die Mitte der Schlaufe.
4. Bevor die Hasen in den vorgeheizten Ofen kommen (175 Grad Umluft), bestreichst du sie noch mit Eiweiß und bestreust sie mit etwas Zimt und Zucker. Nach 15 Minuten Backzeit sind die kleinen Häschen fertig. Herausnehmen, abkühlen lassen und dann einfach nur noch genießen.

Foto von [www.suessgemacht.de](http://www.suessgemacht.de)