

Ostergebäck: Osterhasen



100 gr Butter mit einem Teil der **Milch** (die Hälfte von **250 ml**) erwärmen. Wenn die Butter geschmolzen ist, die Mischung von der Herdplatte nehmen. Den Rest der Milch hinzufügen. Bevor das **Päckchen Hefe** hinein gegeben wird, unbedingt kontrollieren, dass die Milchlösung nicht zu heiß ist.

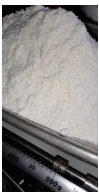


500gr Mehl.

3-4 Eßlöffel (=Eßl.) vom Mehl in die Milchlösung geben. Alles gut verrühren.



3 Eier, 2 Eßl. Zucker in eine Schüssel geben und verrühren.



1 Prise Salz (Das ist ganz wenig Salz auf einem Kaffee- oder Teelöffel).

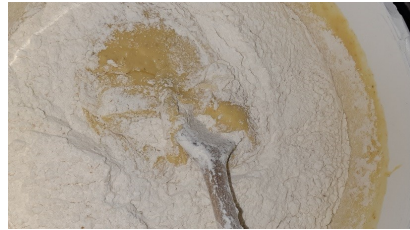
2 Eßlöffel Öl

Salz, Öl, Milchlösung aus dem Topf in die Eier-Zucker Mischung geben. Gib jetzt auch noch 3 Eßl. Mehl dazu. Dann alles gut mischen. Das ist jetzt der **Vorteig**. Den musst Du jetzt etwa 45 Minuten ruhen lassen. Am besten ist es, wenn Du ihn zudeckst.





Jetzt gibst Du das restliche Mehl dazu
und verrührst alles mit dem Holzlöffel.
Das ist nicht ganz einfach.



Wieder zudecken und aufgehen lassen,
etwas eine halbe Stunde.



Dann noch einmal den Teig gut mit
dem Holzlöffel mischen.



Gib Mehl auf den Tisch. Knete jetzt
den Teig mit den Händen. Wenn der
Teig zu klebrig ist, muss Du noch etwas
Mehl hinzu geben. Aber nicht zu viel!



Gib noch einmal etwas Mehl
auf den Tisch und rolle den
Teig aus.

Entweder kannst Du die Hasen mit einer Form ausstechen
oder Du machst selbst Hasen mit 2 unterschiedlichen Gläsern
und einem Messer.



Du musst dann sooft und so viele Hasen machen, wie in das Teigstück passen. Die fertigen Hasen legst Du auf ein Backblech, das Du mit Backpapier ausgelegt hast. (Nicht zu dicht zusammen legen!) Die Hasen vom Tisch nehmen, das ist eine knifflige Aufgabe. Vielleicht hilft Dir jemand dabei. Dann knetest Du den Rest Teig noch einmal, rollst ihn wieder aus. Dann machst Du nochmal Hasen und wiederholst dies so oft, bis der Teig alle ist. Auf dem Backblech müssen die Hasen noch aufgehen. (Ungefähr 20 Minuten). Dann werden sie in dem vorgeheizten Backofen bei 200°gebacken. (ungefähr 20 Minuten, ...je nachdem wie sie Dir besser schmecken , - heller oder etwas dunkler gebacken).



Die Hasen eignen sich gut zum Verschenken.
Du musst sie nur gut luftdicht einpacken,
nachdem sie abgekühlt sind, damit sie nicht austrocknen.

Oder man kann sie auch mit der Familie am
Ostersonntag essen. Guten Appetit, viel Spass

