

Osterhäschen aus Hefeteig



Für ein ganz besonderes Frühstück am Ostermorgen lassen sich diese kleinen Osterhasen auch mit kleineren Kindern backen.

Sie sind aus einem einfachen Hefeteig schnell und einfach gemacht. Ihr könnt für eine deftige Variante einfach den Zucker weglassen. Für vegane Häschen die Eier mit 4 Löffeln Apfelmus, die Milch mit Pflanzenmilch und die Butter mit Margarine ersetzen

Zutaten:

1kg Mehl
125 g Butter
2 Tassen Milch
2 Eier
125g Butter
100g Zucker
2 Prisen Salz
2 Päckchen trocken Hefe
Rosinen oder Mandelstückchen



Zubereitung:

Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig wird. Milch hinzugeben. Das Mehl mit dem Zucker, Salz und der Hefe in eine Schüssel geben, alles verrühren. Die Eier und die Milchbutter hinzugeben und gut verkneten.

Den Teig an einem warmen Ort 30 min gehen lassen. Kleine Brötchen formen, den Kopf des Hasen andeuten. Mit einer Schere die Ohren und den Schwanz einschneiden.

Rosinen oder Mandelstückchen für die Augen verwenden.

Die Häschen mit Milch bestreichen und im Ofen bei 180 Grad ca 15 min backen.