

Gesund genießen

## Süße Osterhasen

**Gebäck:** Eier, Schinken, Kren: Ostern steht kulinarisch meist für die traditionelle Osterjause. Wer hingegen noch etwas Süßes für das Osternest oder den Nachmittagskaffee mit der Familie sucht, ist bei unserem Rezept der Woche richtig: Wir haben nämlich süße Osterhasen aus Germteig für Sie, die leicht gemacht sind und garantiert Groß und Klein begeistern.



### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Pkg. Germ
- $\frac{1}{4}$  l Milch
- $\frac{1}{2}$  kg Weizenvollmehl
- 100 g Honig
- Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 30 g Butter
- 1 Eidotter
- 2 EL Milch
- Rosinen

### Zubereitung

Germ in lauwarmen Milch auflösen, etwa 10 Min. quellen lassen. Mehl mit Germ, Honig, Salz und Vanillezucker vermischen und weiche Butter dazugeben. Teig gut kneten und zugedeckt ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Teig nochmals durchkneten und in 80 g schwere Stücke abwägen. Aus jedem Stück einen Hasen formen, Rosinen als Augen in den Hasenkopf drücken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und abgedeckt etwa 20 Min. gehen lassen. Die Hasen mit einem Ei-Milch-Gemisch bepinseln und im vorgeheizten Backrohr bei 220 Grad etwa 15 Min. goldgelb backen.

 DRUCK/PDF