

Osterhasen vom Zauberstein plus

Zutaten:

220 g warme Milch
20 g Hefe
80 g Zucker
80 g Butter
1 Ei
500 g Weizenmehl Typ 550
½ TL Salz

Topping:

1 Eigelb
2 Löffel Milch
Zuckerstreusel



Zubereitung:

Vorteig:

Hefe in warmem Wasser auflösen, etwas Zucker dazu, mit Schneebesen kurz verrühren. Hefemischung in Rührschüssel geben, mit etwas Mehl abdecken und an warmem Ort ca. 15 Minuten ruhen lassen. (Thermomix. 2 Min. 37 °C Stufe 2).

Jetzt in die Schüssel vom Vorteig Mehl, Zucker, Salz, Milch, Ei und Butter geben und so lange kneten bis der Teig sich vom Schüsselrand löst (Handmixer oder Thermomix ca. 4-5 Min.).

Teig abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen (bis er sich verdoppelt hat).

Den Teig auf die Teigunterlage geben und nochmals kurz durchkneten.

Aus dem Teig kann man jetzt süße Hasen, Nester oder einen ganzen Hefezopf flechten.

Für die Hasen einen Strang rollen, verdrehen, Loch aussparen, die Enden sind die Ohren. Eine Hefekugel als Puschelschwanz auf das Loch legen.

Die Häschen auf den Zauberstein legen und nochmals abgedeckt 15 Minuten gehen lassen.

1 Eigelb und 2 Löffel Milch verquirlen und Hefeteig vorsichtig einstreichen und mit Zuckerstreusel bestreuen.

Backofen auf 190°C Ober/Unterhitze vorheizen und ca. 20-25 Minuten backen.

Kleiner Tipp: Hefeteile nicht zu groß machen, da sie beim backen aufgehen.

Verwendete Produkte: Zauberstein plus, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered  **chef**
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN