

## »HEFE-OSTERHASEN«

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

#### Vorteig herstellen:

**1 Würfel Hefe**  
**100 ml lauwarmer Milch**  
**1 TL Zucker**  
**1 EL Mehl**

in  
zerbröseln,  
zugeben,  
zugeben, verrühren und an einem warmen Ort ca. **15 Minuten**  
gehen lassen.

#### Teig:

**500 g Mehl**  
**100 g Zucker**  
  
**200 ml lauwarmer Milch**  
**75 g Butter**  
**1 Eigelb**  
**1 Prise Salz**

in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken.  
auf dem Mehland verteilen.

In  
zerschmelzen lassen und zu dem Mehl dazu geben.  
und den Vorteig und  
dazu geben und alles glatt verkneten. Abgedeckt ca. **30 Minuten**  
an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig in 12 gleich große Stücke aufteilen, jeweils zu einem  
Oval formen und auf ein Backblech geben. Von oben bis zur  
Mitte einschneiden und zu zwei Ohren auseinander formen bis  
man eine Hasenohrform erkennt.

Die Rosinen als Mund und Augen in die Gesichter eindrücken.  
Die Mandelstifte als „Tasthaare“ ebenfalls in den Teig drücken.  
Nochmals 15 Minuten gehen lassen.

**1 Eigelb**  
**etwas Milch**

mit  
verrühren und die Hasengesichter damit bestreichen. Im  
heißen Ofen bei **200°C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten**  
backen.

