

Hier und heute



Hefe-Osterhäschen

Diese ebenso putzigen wie leckeren Hefe-Osterhäschen von Marcel Seeger machen sich sehr schön als Deko auf dem Osterteller. Sie eignen sich aber auch als feines kulinarisches Mitbringsel an den Ostertagen. Unser Konditormeister zeigt, wie sie perfekt gelingen.

Das Rezept

von Marcel Seeger für 6 Häschen à circa 100 g

Zutaten für den Teig

- 200 ml Milch, erwärmt
- 35 g Hefe
- 330 g Mehl (Typ 405)
- 45 g Zucker
- 45 g weiche Butter
- 2 g Salz
- etwas frisches Vanillemark (alternativ Vanillepaste)
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Die Hefe in der erwärmten Milch auflösen. Das Mehl zufügen und die anderen Zutaten auf das Mehl geben. Jetzt direkt mit dem Kneten beginnen. Den Teig in der Küchenmaschine solange kneten bis er sich vom Schüsselrand löst und eine glatte Struktur bekommen hat. Den fertigen Hefeteig für ein paar Minuten abgedeckt ruhen lassen. Anschließend aus dem Teig sechs Stücke zu je circa 70 Gramm für die Häschenkörper und sechs Stücke zu je circa 40 Gramm für die Köpfe abwägen. Alle Teigstücke zu Kugeln formen und abgedeckt circa 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Nach der Ruhephase die Teigstücke zu 70 Gramm Gewicht jeweils gleichmäßig auf eine Länge von 15 Zentimetern ausrollen. Dann die langgerollten Stücke zu Schnecken aufrollen, auf das Backpapier legen und ein wenig zusammendrücken, so dass eine leicht längliche Körperform entsteht.

Die Teigstücke mit 40 Gramm Gewicht an einer Seite etwas länglich in eine Tropfenform rollen. Die längliche Seite mit einem Messer einschneiden, so dass zwei Ohren entstehen. Nun den Kopf an das Ende der Teigschnecke legen und andrücken. Die fertig geformten Häschen noch einmal unter einem Tuch für circa 20 Minuten gehen lassen.

Zutaten fürs Fertigstellen

- 1 Ei
- 6 Rosinen als Augen
- gehobelte oder gehackte Mandeln oder Hagelzucker

Fertigstellen

Das Ei verquirlen und die Teighäschen dünn und gleichmäßig bestreichen. Je zwei Rosinen als Augen in den Kopf drücken. Auf den Körper der Häschen entweder ein paar gehobelte oder gehackte Mandeln oder etwas Hagelzucker streuen.

Hier und heute



Tipp: Solange die Eistreiche feucht ist, können Sie gut die Dekoration anbringen. Sie bleibt dann besser haften.

Nun die Häschen circa 20 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen die Häschen auf dem Backblech abkühlen lassen.