



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

750 g Mehl  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Pkg. Trockengerm  
120 g Staubzucker  
2 Stk. Eidotter  
100 g Butter  
500 ml Milch (lauwarm)

#### Mein persönlicher Tipp

Formen der Osterhasen: Dazu benötigt man eine kurze und eine etwas längere Rolle. Die lange Rolle wird zu einer Schnecke geformt und bildet den Körper. Die kurze zu einem V, welches das Gesicht und die Ohren bildet. Für die Blume kann noch eine kleine Kugel aus dem Teig geformt werden. Als Augen Rosinen verwenden.:

#### Katharina Maizner

LFI Tirol, Projekt Schmatzi -  
Seminarbäuerinnen Tirol

#### Quellen:

- Seminarbäuerinnen des LFI Tirol:  
*Schmatzi – ... schlau genießen*

## Osterhasen

### Zubereitung

- Zu Beginn das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Das Mehl, den Vanillezucker, das Salz, den Trockengerm, den Zucker und die zwei Dotter in eine Schüssel geben.
- Die Butter in einem Topf schmelzen und mit der Milch zur Masse geben.
- Die Zutaten kräftig zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten, der sich leicht vom Schüsselrand löst.
- Anschließend ca. 45 Minuten an einem warmen Ort bei ca. 40 °C ruhen lassen.
- Danach nochmals durchkneten, formen und ca. 15 Minuten rasten lassen.
- Nun können die Häschen bei 180 °C Ober- und Unterhitze gebacken werden. Je nach Dicke ca. 30 bis 40 Minuten.
- Die Masse reicht für ca. 8 Häschen.