



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

Osterhasen



Foto: Projekt Schmatzi – SeminarbäuerInnen / Stefanie Hueber - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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



Quellen:



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

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



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

