



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

8 dag Zucker
Vanillezucker
1 dag Salz
Zitronenschalen, unbehandelt
350 ml Milch
4 dag Frischhefe
4 Stk. Eier
8 dag Butter
1 kg Weizenmehl
Roggenmehl
Öl
Salz
Hagelzucker
Nüsse

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Österreich:
*Brauchtumsgebäck I- Geflochtenes
& Geformtes im Jahreskreis*

Niederösterreichische Osterhasen

Zubereitung

Leichter Germteig

- Zutaten: 8 dag Zucker; Vanillezucker; 1 dag Salz; Zitronenschale, unbehandelt; 350 ml Milch (ca. 3/8 l), kalt; 4 dag Germ, frisch; 3 Eier; 8 dag Butter, kalt; 1 kg Weizenmehl, glatt Typ 480
- Alle kristallinen Zutaten, Zucker, Vanillezucker, Salz, und die fein geriebene Zitronenschale in die Rührteigschüssel geben.
- 2/3 der Milch dazuleeren und die Germ sowie die Eier mit Hilfe des Schneebesens darin auflösen.
- Die in Stücke geschnittene kalte Butter und das Mehl dazugeben.
- In der Küchenmaschine maximal sieben Minuten zu einem glatten Teig verrühren lassen und die restliche Milch nach Bedarf dazugeben.

Teigführungstipps

- Die Teigtemperatur soll ca. 25 °C betragen.
- Den Teig zu einer Kugel formen, mit Folie abdecken und ca. zehn Minuten rasten lassen.

Osterhasen formen und backen

- Zutaten: Zum Bemehlen: Roggenmehl, Typ 960; Öl; Für die Augen: Nüsse; Zum Bestreichen: 1 Ei, Salz oder Zucker; Zum Bestreuen: evtl. Hagelzucker
- Für den Osterhasenkörper ca. 18 dag schwere Teigstücke und für den Kopf ca. 7 dag schwere Teigstücke auswiegen.
- Die Teigstücke mit den Händen zu runden Kugeln schleifen.
- Die Teigkugeln einschlagen und vorlängen und kurz ruhen lassen.
- Für den Kopf den Teig auf ca. 15 cm auslängen.
- Für den Körper den Teig auf ca. 35 cm auslängen.
- Die Teigstücke wie auf den Bildern auf das Backblech legen, die Ohren und Pfoten durch Einschnitte mit der Teigkarte formen.
- Mit Wasser leicht besprühen.
- Für die Augen halbe oder geviertelte Nüsse tief in den Teig eindrücken.
- Die Osterhasen Teiglinge 10 Minuten rasten lassen, mit verquirltem Ei, dem eine Prise Zucker zugesetzt wurde, bestreichen.
- Die Pfoten mit Hagelzucker oder gehackten Nüssen bestreuen.
- Bei 190 °C ca. 15 Minuten backen.

