



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:
Brauchtsgebäck I - Geflochtenes & Geformtes im Jahreskreis



Niederösterreichische Osterhasen



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Leichter Germteig

- o 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
- o Alle kristallinen Zutaten, Zucker, Vanillezucker, Salz, und die fein geriebene Zitronenschale in die Rührteigschüssel geben.
- o 2/3 der Milch dazuleeren und die Germ sowie die Eier mit Hilfe des Schneebesens darin auflösen.
- o Die in Stücke geschnittene kalte Butter und das Mehl dazugeben.
- o In der Küchenmaschine maximal sieben Minuten zu einem glatten Teig verrühren lassen und die restliche Milch nach Bedarf dazugeben.

Teigführungstipps

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

Image not found or type unknown



Bild 1

Osterhasen formen und backen

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



- Bei 190 °C ca. 15 Minuten backen.