



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 1 kg Weizenmehl
- 40 g Germ
- 15 g Salz
- 100 g Butter
- 0,3 l Wasser
- 0,3 l Milch
- 100 g Zucker
- 1 Stk. Ei

**Mein persönlicher Tipp**

Die Osterhasen nach dem Formen gut aufgehen lassen, damit sie schön locker werden!

**Ingrid Fröhwein**

Lehrerin in der Fachschule Maria Lankowitz

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

## Steirische Osterhasen

**Zubereitung**

- Im Mehl mit der Germ und etwas warmem Wasser ein Dampfl anrühren.
- Salzen, Butter dazugeben und mit der warmen Milch und dem Wasser einen geschmeidigen Germteig kneten.
- Teig aufgehen lassen, zu 24 Kugeln formen und nochmals kurz gehen lassen.
- Aus den Kugeln Hasen formen.
- Mit Ei bestreichen. Bei 200 °C ca. 15 Minuten backen.

