



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

Steirische Osterhasen



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Im Mehl mit der Germ und etwas warmem Wasser ein Dampfhl 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.

Quellen:



Eva Maria Lipp: [Seminarrezept](#)



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
Landwirtschafts- und
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

