



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

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

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept