

Osterhasen aus Zopfsteig

1 kg Mehl
3 TL Salz
3 EL Zucker
21 g Hefe
6 dl Milch lauwarm
100 g Butter, flüssig und abgekühlt
1 Eigelb zum Bestreichen
Rosinen zum Verzieren



1. Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig in 12 gleich grosse Portionen teilen. Aus jeder Portion einen Hasen formen (siehe Bild). Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, während des Vorheizens nochmals aufgehen lassen. Mit Eigelb bepinseln und mit Rosinen garnieren (z.B. Augen).



3. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen.