

# Osterkränzchen und Hasen

- Rezept für 5 Osterkränzchen oder 10 Hasen -

## Zutaten

### **Teig**

500 g	Auch`s Hefezopf- und Strudelmehl*
½ Würfel	Frischhefe*
250 ml	Milch, 3.5 % Fett
100 g	Butter, weich
70 g	Zucker*
1	Ei*
1 Prise	Salz*
1	Zitrone, abgeriebene Schale davon <u>oder</u> 1 TL getrocknete Zitronenschale*
1	Ei* (zum Bestreichen) Hagelzucker*
5	Eier für die Osterkränzchen* Eierfarbe*

### **Zubehör**

Teigschaber*
Backpapier/Dauerbackfolie*
Pinself*
1 große Backschüssel*
1 kleines Schälchen*

\* bei uns im **Vaihinger Mühlenladen** erhältlich

## Zubereitung von Hand

1. Mehl in eine Teigschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung formen.
2. Hefe in die Vertiefung bröckeln, mit einem Teelöffel der Zuckermenge und einem kleinen Teil der Milch zu einem Vorteig anrühren. Anschließend den Vorteig ca. 10 Minuten gehen lassen.
3. Weiche Butter, Zucker, Ei, Salz und Zitronenschale auf dem Rand verteilen.
4. Milch zugeben und alle Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Er sollte sich vom Rand lösen und eine glänzende Oberfläche haben.
5. Teig mit einem Deckel oder feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Er sollte sich verdoppelt haben. Währenddessen Eier färben.

### Zubereitung im Thermomix

1. Milch, Zucker, Butter und Hefe in den Mixtopf geben und erwärmen (3 Min./ 37°Grad/Stufe 2).
2. Mehl, das Ei, Salz und Zitronenschale hinzugeben. Alles verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist (3:30 Min./Knetstufe).
3. Teig in eine große Schüssel umfüllen und mit einem Deckel oder feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Er sollte sich verdoppelt haben. Währenddessen Eier färben.

### Formen

1. Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und in 10 gleich große Stücke teilen, diese zu ca. 30 cm langen Strängen formen.
3. Osterkränzchen: Jeweils 2 Teigstränge umeinanderschlingen und zu einem Kreis formen.

Hasen: kleinen Teil des Strangs abnehmen und rund wirken. Restlichen Strang um die Teigkugel legen, einmal verschlingen und die Enden zu Ohren formen.

4. Eigelb und Milch verquirlen, die Kränzchen bzw. Hasen damit bestreichen und anschließend mit Hagelzucker bestreuen.

Gefärbtes Ei in die Kränzchen setzen.

5. Gebäcke nochmals abgedeckt an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen.
6. Bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Viel Spaß ☺