

Osterkränzchen und Hasen

- Rezept für 5 Osterkränzchen oder 10 Hasen -



Zutaten * im Vaihinger Mühlenladen erhältlich

500 g	Auch`s Hefezopf- und Strudelmehl*	1 Prise	Salz*
½ Würfel	Frischhefe*	1	Zitrone, abgeriebene Schale <u>oder</u>
250 ml	Milch, 3,5 % Fett		1 TL getrocknete Zitronenschale*
100 g	Butter, weich		Hagelzucker*
70 g	Zucker*	5	Eier für die Osterkränzchen*
2	Eier* (1 davon zum Bestreichen)		Eierfarbe*

Zubereitung Teig

von Hand

1. Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung formen. Hefe reinbröckeln, mit einem Teelöffel der Zuckermenge und einem Teil der Milch zu einem Vorteig anrühren. Anschließend den Vorteig ca. 10 Minuten gehen lassen.
2. Butter, Zucker, Ei, Salz und Zitronenschale auf dem Rand verteilen.
3. Restliche Milch zugeben und alle Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Er sollte sich vom Rand lösen und eine glänzende Oberfläche haben.

im Thermomix

1. Milch, Zucker, Butter und Hefe im Mixtopf erwärmen (3 Min./ 37°Grad/Stufe 2).
2. Mehl, 1 Ei, Salz und Zitronenschale hinzugeben. Alle Zutaten kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht (3:30 Min./Knetstufe).

Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Er sollte sich ungefähr verdoppelt haben. Währenddessen die Eier färben.

Formen

1. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und in 10 gleich große Stücke teilen, diese zu ca. 30 cm langen Strängen formen.
2. Osterkränzchen: je 2 Stränge 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.
3. Eigelb und Milch verquirlen, den geformten Teig bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Osterkränzchen: Gefärbtes Ei einsetzen.
4. Gebäcke nochmals abgedeckt an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen.
5. Bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.