

Osterhaserln aus Germteig



Zutaten für den Germteig

1 kg glattes Weizenmehl, 1 Würfel Germ, schwach ½ Liter lauwarme Milch, 100 g Kristallzucker, 100 g Butter, 2 Kaffeelöffel Salz, Vanillezucker, 1 Schuss Rum, abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Germteig bereiten und an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Formen der Häschen

Pro Häschen **3 Teigstücke** mit 65 g, 30 g und 5 g auswiegen und zu Kugeln schleifen. Das größere Teigstück zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen, entgegen dem Uhrzeigersinn zu einer Schnecke eindrehen. Für den Kopf das mittlere Teigstück kegelförmig formen und mit der Teigkarte „Ohren“ teilen. Das kleine Teigstück als Pürzel befestigen.

Auf dem Backblech nochmals aufgehen lassen, mit zerschlagenem Ei bestreichen, je eine Rosine als Auge platzieren und mit Hagelzucker bestreuen.

Bei ca. 180°C goldbraun backen. (ca. 20 Minuten)



Gutes Gelingen!

Ing. Sigrid Strempl, Bed.