

Osterhäschen (Rosinenbrötchen) aus Hefeteig

Kleine Hefengebäcke zu Ostern (Dr. Oetker)

Mehl und Hefe vermischen, dann erst alle anderen Zutaten bis auf die Milch (und ein Eigelb zurückbehalten!) hinzufügen vermischen und dann nach und nach die Milch hinzufügen und mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verkneten. Am Schluss am besten noch mal mit den Händen durchkneten! An einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat.



Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmal durchkneten und ca. 12 kleine Kugeln formen. Daraus Hasen formen: an einer Seite oval ausformen und das Oval mit einem scharfen Messer längs durchschneiden, das sind die Ohren. Das Eigelb mit 1 EL Milch vermischen und damit die Häschen bestreichen. Mit Rosinen, Mandeln und Hagelzucker verzieren, auf ein Backblech setzen und nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich nochmals vergrößert haben.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 180°C (Umluft 160°C) auf einer der unteren Schienen backen.

Zutaten für ca. 12 kleine Häschen (Brötchen):

200 ml	Milch
2	Eier, (1 ganzes Ei, 1 Eiweiß, 1 Eigelb zum Bestreichen)
100 g	Zucker
500 g	Mehl
2 Pck.	Trockenhefe
1 Pck.	Vanillezucker
80 g	Margarine
100g	Rosinen
1	Unbehandelte Orange (die abgeriebene Schale)
Zum	
Verzieren:	Rosinen, Hagelzucker, Mandelstifte