

Osterhasen aus süßem Hefeteig

Zutaten

250g Mehl
½ Würfel Hefe
35g Zucker
45g Margarine
5g Salz
125g Wasser

Backen:

200°C Ober- und Unterhitze
15-20 Minuten

Aus den Zutaten einen glatten, leicht glänzenden Teig, kneten. Am besten mit der Knetmaschine, ca. 10 Minuten. Per Hand gute 15 Minuten.

Den Teig für ca. 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig in 4 Teile teilen und zu Kugeln formen. Dann in 30 cm lange Stränge ausrollen (eine ganz kleine Teigkugel für das Schwänzchen aufheben) und wie abgebildet zu Hasen formen.

