

Osterhasen aus süßem Hefeteig

Zutaten

250g Mehl

½ Würfel Hefe

35g Zucker

45g Margarine

5g Salz

125g Wasser

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.

