

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Jessica Lerchenmüller

Osterhäschen aus Briocheteig

Zutaten für 8-10 Stück

70 g Butter
600 g Dinkelmehl
80 g Zucker
1 Packung Trockenhefe
1 Prise Salz
300 ml Milch
1 Ei

Außerdem

1 Ei zum Bestreichen
etwas Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Butter in einem Kochtopf bei niedriger Temperatur schmelzen, anschließend etwas auskühlen lassen.

Das Mehl, den Zucker, die Hefe und das Salz in eine Rührschüssel geben. Mithilfe eines Holzkochlöffels die trockenen Zutaten miteinander vermengen und in der Mitte eine Mulde bilden. Die Milch, das Ei und die geschmolzene Butter hinzufügen. Die Zutaten von Hand, einem Handrührgerät mit Knethaken oder mithilfe einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Bei der Verwendung eines Küchengeräts, zuerst auf niedriger Stufe 4 Minuten, anschließend 2 Minuten auf höchster Stufe kneten.

Den Teig in eine mit Mehl bestäubte Schüssel geben und mit einem Geschirrtuch bedeckt bei Zimmertemperatur etwa eine Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig aus der Rührschüssel nehmen und in 8 gleich große Stücke teilen. Von jedem Stück etwas Teig abtrennen und daraus eine kleine Kugel, den „Puschel“, formen. Die restlichen Teiglinge zu länglichen Strängen rollen, die an den Enden etwas spitzer werden, diese stellen später die Hasenohren dar.

Anschließend, jeweils eine Kugel in die Mitte eines Stranges legen. Die Enden des Stranges zweimal hinter dem „Puschel“, wie bei einem Zopf überkreuzen. Die Enden noch etwas nachformen und flach drücken.

Die Häschen auf ein Backblech legen. Ein Ei mithilfe einer Gabel verquirlen und die Häschen mit dem Ei bestreichen. Den „Puschel“ mit Hagelzucker bestreuen.

Die Häschen für 20 Minuten goldbraun backen.

Gemeinsam mit etwas Butter, Honig und selbstgemachter Marmelade zum Osterbrunch servieren. Noch etwas warm schmecken sie am besten.