

## Osterhasen nach Grafenaster Tradition

Zutaten für 6 bis 10 Osterhasen:

- 500 g + etwas Mehl
- 1 Msp. Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 60 g Zucker
- 50 g Butter oder Margarine
- 250 ml + 1 EL Milch
- 1 Würfel (à 42 g) frische Hefe
- Rosinen
- 1 Eigelb



Zubereitung: 25 Minuten ( + 75 Minuten Wartezeit )

1. Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Salz, Ei und 50 g Zucker hineingeben. Butter schmelzen und 250 ml Milch zugießen. Hefe in eine kleine Schüssel bröckeln, 10 g Zucker hinzugeben und verrühren.
2. Hefe und lauwarmes Milchgemisch zum Mehl geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt mit einem Küchentuch an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten. Nochmals 15 Minuten gehen lassen.
3. Teig in 8 gleich große Stücke teilen. Aus jedem Teigstück eine ca. 12 cm lange, kegelförmige Rolle formen, an einem spitzen Ende tief einschneiden und jeweils 2 Stücke zu einem Hasen ineinanderlegen. Rosinen als Augen andrücken.
4. Hasen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 5-10 Minuten ruhen lassen. Eigelb und 1 EL Milch verrühren und die Hasen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C Ober-Unterhitze oder 175 °C Umluft) ca. 20 Minuten backen.

Familie Unterlechner und Mitarbeitende wünschen gutes Gelingen und Frohe Ostern!



Rezeptur und Idee von Grafenast Küchenchef „Manny da Vinci“.