Gebackene Osterhasen

Die gebackenen Osterhasen erfreut Groß und Klein. Die süßen, fluffigen Hasen sind ein leckeres Kleingebäck zum Osterfest.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

Nach Belieben	Hagelzucker (Mandelblätter, Kokosraspel)

für den Teig

500 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
250 g	Topfen (Quark)
1 Stk.	Ei
75 ml	Milch
75 g	neutrales Pflanzenöl

zum Bestreichen

1 Stk.	Eidotter
1 Schuss	Milch

für die Deko

Zubereitung

1. Um **gebackene Osterhasen** zuzubereiten, das Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und

Salz in einer großen Schüssel vermischen. Topfen, Ei, Milch und Öl hinzufügen und mit den Knethaken eines Handrührgeräts zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen glatt kneten.

2. Das Backrohr auf 160 °C Umluft vorheizen.

3. Jetzt den Teig in 8 größere Stücke (ca. 100 g für den Körper) und 8 kleinere Stücke (ca. 35 g für das Puschel-Schwänzchen) teilen.

4. Aus den großen Stücken ca. 30–35 cm lange Stränge formen – in der Mitte dicker, an den Enden dünner. Die Stränge in U-Form legen, dann die Enden zweimal übereinanderschlagen, sodass eine Schlaufe entsteht. Die dünnen Enden leicht platt drücken – das sind die Hasenohren. Die kleinen Teigstücke zu Kugeln formen und als Schwänzchen in die Schlaufe legen.

5. Eidotter mit Milch verquirlen und die Osterhasen damit bestreichen. Hagelzucker auf das Schwänzchen streuen. Die Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 20 Minuten goldgelb backen. Vom Backrohr nehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Anstelle von Hagelzucker für das Puschel-Schwänzchen vom Osterhasen Mandelblätter verwenden. Oder nach dem Backvorgang das Schwänzchen mit etwas Zuckerwasser bestreichen und mit Kokosraspeln dekorieren.