

# Hefe - Osterhase / Grundrezept für Hefekranz

Der Osterhase wird mit Hefeteig zubereitet. Zusätzlich kann man bei diesem Rezept auch Rosinen verwenden.

**Verfasser:** ahealthylove3blogspotde

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,5 h



Foto: ahealthylove3blogspotde

## Zutaten

920 g	Weizenmehl
1 Würfel	Hefe (frisch)
400 ml	Milch
120 g	Butter (weich)
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
120 g	Zucker

## Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Hefeteig zu einem geschmeidigen Teig vermengen.
2. In eine Schüssel geben und ca. 1 1/2 Stunden an einem warmen Ort mit einem feuchten Geschirrtuch abgedeckt gehen lassen.
3. Auf einer bemehlten Fläche den Teig gut durchkneten. Den Backofen auf 180 Ober- und Unterhitze vorheizen.

4. Nun den Teig wie auf den Bildern auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zusammenstellen.
5. Zum Schluss ein Ei mit 1 EL Milch verquirlen und den Hasen damit bepinsel. Wenn man mag, kann man den Hasen noch mit Rosinen verzieren. Den Hasen für 30 min goldbraun backen.

## **Tipp**

Dieser Hefe - Osterhase (natürlich kann man das Rezept auch für seinen Osterkranz nehmen), macht nicht nur optisch was her, sondern er schmeckt auch perfekt Platziert auf den Frühstückstisch oder zum Kaffee kann ihn jeder, ob nun herzhaft oder süß, genießen wie er möchte.