# Ölteig-Hasen

Die Ölteig-Hasen sollten in keinem Oster-Nest fehlen. Ein Rezept das einfach in der Zubereitung ist und nicht nur Kindern gefällt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 500 g | Mehl |
| 1 Packung | Backpulver |
| 125 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 250 g | Topfen |
| 1 Stk. | Ei (Größe M) |
| 75 ml | Milch |
| 75 ml | Öl |

### Zum Bestreichen

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Eigelb |
| 1 Schuss | Milch |

### Für die Dekoration

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Hagelzucker |

## Zubereitung

1. Für die **Ölteig-Hasen** das Mehl, das Backpulver, den Zucker, den Vanillezucker und die Prise

Salz in eine große Schüssel geben und miteinander verrühren. Zeitig den Ofen auf ca. 160 °C Umluft vorheizen.

2. Dann den Topfen, das Ei, die Milch und das Öl hinzufügen.

3. Alles erst mit den Knethaken eines Handrührgeräts verkneten.

4. Danach die Masse mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

5. Nun aus dem Teig 8 ca. 100g Stücke (Hasenkörper) und 8 ca. 35g Stücke (Hasen-Schwänzchen) abteilen.

6. Aus den 100g Stücken nun die Hasenkörper formen. Dazu als Erstes ein Stück Teig zu einem ca. 30-35cm langen Strang rollen. Dieser sollte in der Mitte dicker sein und an den Enden etwas dünner auslaufen.

7. Diesen nun zu einem U auf die Arbeitsplatte legen.

8. Jetzt den linken Strang über den rechten legen, sodass man an der dickeren Stelle eine Schlaufe hat.

9. Danach erneut den linken Strang über den Rechten legen und die Teig-Enden leicht platt drücken (das sind nun die Hasenohren).

10. Als nächstes ein 35g Teigstück zu einer Kugel formen und auf die Schlaufe legen. Die fertigen Hasen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

11. Dann das Eigelb mit der Milch verschlagen.

12. Jetzt die Hasen mit dem Ei-Gemisch bestreichen.

13. Letztendlich den Hagelzucker auf das Schwänzchen geben und die Hasen im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

## Tipp

Die Hasen lassen sich prima verschenken. Am besten schmecken sie aber natürlich, wenn sie frisch aus dem Ofen kommen. Zum Frühstück kann man die Hasen zum Beispiel mit etwas Butter und/oder Marmelade genießen.