

Schoko Mais Osterhasen

Die Schoko Mais Osterhasen sind der absolute Renner zu Ostern und dieses Rezept eignet sich auch besonders gut zum Verschenken.

Verfasser: barbarabaecker

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Foto: barbarabaecker

Zutaten

150 g	Maismehl
1 dl	Wasser
350 g	Weißmehl
1 Würfel	Frischhefe (21g)
3 EL	Zucker
2 dl	Vollmilch
1 TL	Salz
1 Messerspitze	Safranpulver
50 g	Butter (weich)
80 g	Schokolade (schwarze, gehackt)
1 Stk.	Eigelb (verquirlt, mit wenig Milch verdünnt)

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Maismehl mit Wasser mischen und 30 Minuten quellen lassen.
2. Vorteig: Weißmehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Hefe in 1dl Milch krümelnd und 1 EL Zucker begeben, umrühren bis die ganze Hefe aufgelöst ist. Die Mischung in die Mulde gießen und mit wenig Mehl vom Muldenrand zu einem dünnen Brei anrühren. Etwas Mehl darüberstreuen und stehen lassen, bis die Mischung schäumt. Das dauert etwa 20 Minuten.
3. Salz, 2 EL Zucker, Safran, Butter und 1dl Milch zusammen mit dem gequellten Maismehl zum

Vorteig geben und von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem weichen, glatten Teig kneten. Die gehackte Schokolade zugeben und in den Teig kneten. Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen (ca. 1 Stunde).

4. Formen: Teig in 4-6 gleich große Stücke teilen, je nach gewünschter Hasengröße. Für den Hasenkörper eine Rolle und für den Hasenkopf ein Ei formen. Aus der Rolle eine Spirale formen, die Eiform bis zur Hälfte einschneiden und Ohren daraus formen. Kopf mit etwas Wasser bestreichen und an den Körper legen. Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Wasser bestreichen. Nochmals für etwa 30 Minuten gehen lassen.
5. Osterhasen mit Eigelb bestreichen. Backen: 20-25 Minuten in der Ofenmitte. Hasen herausnehmen, wenn sie goldbraun sind und hohl klingen, wenn man sanft auf den Boden klopft. Auskühlen lassen.

Tipp

Wer's süßer mag, kann auch Milkschokolade anstelle der dunklen Schokolade verwenden. Alternativ können auch Sultaninen und/oder gehackte Nüsse in den Teig eingearbeitet werden. Und: frisch schmecken die Osterhasen am besten!