

Osterhasen und Osterkränze

aus süßem Hefeteig:

Menge:	Zutaten:	Technik:
1 kg	Mehl	in eine Rührschüssel (Küchenmaschine) geben
1 Würfel	Hefe	auf das Mehl bröseln
150 g	Zucker	und
1	Vanillezucker	und
1 Prise	Salz	und zugeben
450 ml	Milch	mit
2	Eier	versprudeln, zum Mehl geben.
150 g	Butter (zimmerwarme)	zugeben. Evtl.
etwas	Zitronenschale	hinzufügen.
		Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 20 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
		Nach dem Aufgehen in 12 Stücke teilen und Osterhasen und Osterkränze formen. Mit versprudeltem Ei bestreichen und Osterhasen bei 200 ° C backen, bis sie einen bräunlichen Boden haben.
		Osterkränze mit Ostergras und Osterei dekorieren. Für das Auge der Osterhasen Rosinen verwenden.

