

# Osterhasen aus Hefeteig

## Hefeteig

1 kg Mehl  
1 EL Salz  
125g Butter  
½ l Milch  
30g Hefe  
1 Ei  
Rosinen  
1 Eigelb

Mehl mit dem Salz in eine grosse Schüssel geben.

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen.

Die Hefe in einem Teil der Milch auflösen, die restliche Milch in die geschmolzene Butter geben,

dann ein Ei und die

Hefe-Milch

hinzufügen.

Flüssigkeit zum Mehl und Salz geben und zu einem glatten Teig verkneten.

Ca. 1 Stunde gehen lassen, zu Osterhasen formen mit Eigelb bestreichen, jeweils eine Rosine als Auge.

Die Hasen nochmals 15 Min. gehen lassen.

Backen: 180°C

40-50 Minuten

