

Osterhäsli backen (© le menu)

Liebe Schülerinnen und Schüler des Schulhauses Kaltbrunnen /
Neubad

Ein Osterhäsli aus Hefeteig verschönert den z'Morgentisch an
Ostern und macht Freude.

Ihr solltet euch genau an die Mengenangaben halten, aber bei der
Dekoration (Zuckerstreusel, Bänder usw.) habt ihr freie Hand.



„e Guete“

Bleibt gesund, herzlich Frau N. Hübscher
2. April 2020

Rezept

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

AUFGEHEN LASSEN: ca. 1 Stunde

BACKEN: ca. 25 Minuten

Das benötigst du für 4 Stück:

- Runder Ausstecher mit ca. 3,5 cm Ø
- Alufolie
- Backpapier
- Teig
- 500 g Zopfmehl
- 1½ TL Salz
- 2 TL Zucker
- ½ Würfel Hefe, ca. 20 g, zerbröckelt
- 50 g Butter, weich
- ca. 2,75 dl Milch
- 1 Ei, verquirlt
- Verzierung (Bändel, Streusel, Zuckereier usw.)
- 4 kleine Kartoffeln
- 8 Rosinen
- 4 gefärbte Ostereier

Zubereitung:

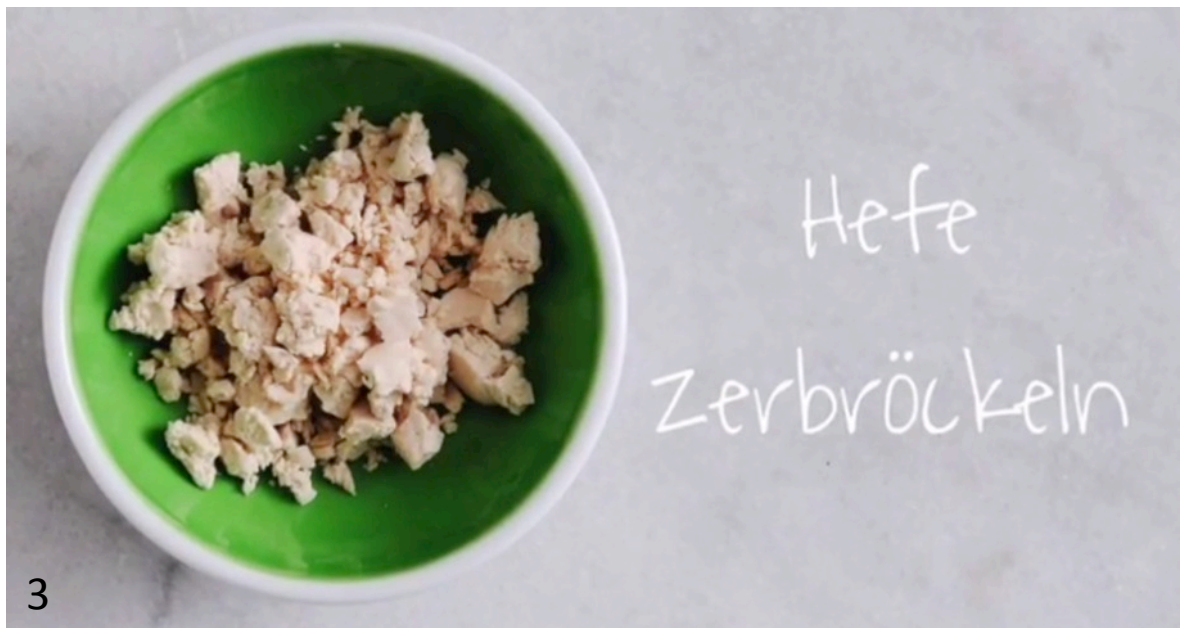
- Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe mit Milch auflösen, mit Butter und der Hälfte des Eis in die Mulde geben. Restliches Ei zugedeckt kühlstellen.
- Für die «Ohren» die oberen zwei Einschnitte übereinanderlegen. Mit einem Ausstecher je eine Rondelle ausstechen. Kartoffeln in Alufolie packen, bis zur Hälfte in die Öffnungen legen.
- Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
- Für die «Augen» die Rosinen eindrücken. Die Hasen an Kopf und Bauch für die «Nase» und die «Pfoten» einschneiden. Aus den Teigresten je 1 Nase und 2 Pfoten formen, in die Einschnitte drücken. Häsli mit dem beiseitegestellten Ei bestreichen.
- Teig in 4 Portionen teilen, je ca. 23 cm lange Rollen formen. Die Rollen an den Enden je ca. 6 cm einschneiden, aufs vorbereitete Blech legen. Für den «Hals» die Rollen seitlich etwas eindrücken.
- Häsli in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (Heissluft) 20–25 Minuten backen. Herausnehmen, Kartoffeln entfernen. Häsli auf einem Gitter auskühlen, die Löcher mit je einem Osterei füllen.

Die Zutaten:



Die Zubereitung:





Hefe
Zerbröckeln

3



Hefe mit

wenig Milch auflösen

4



Hefe mit der
restlichen Milch
in die Schüssel
geben

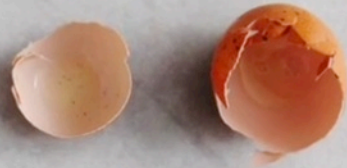
5

Weiche Butter beigeben



6

DAS EI



verklopfen

7

Die Hälfte
beigeben

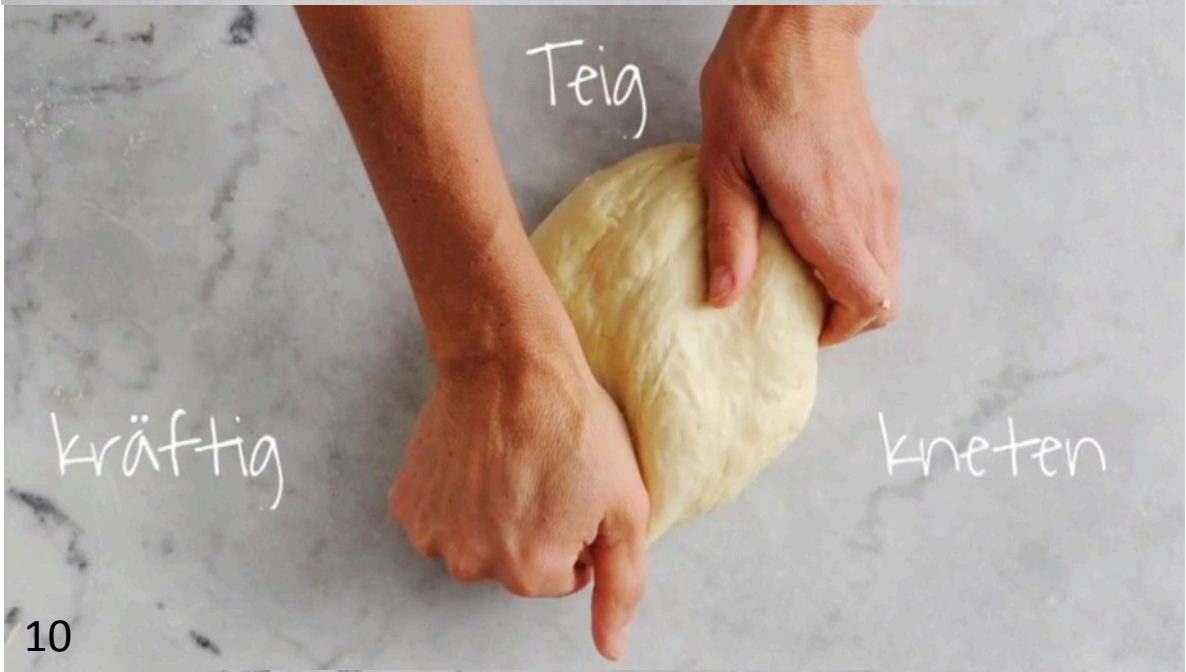


8



Restliches Ei
zugedeckt
kühl stellen

9

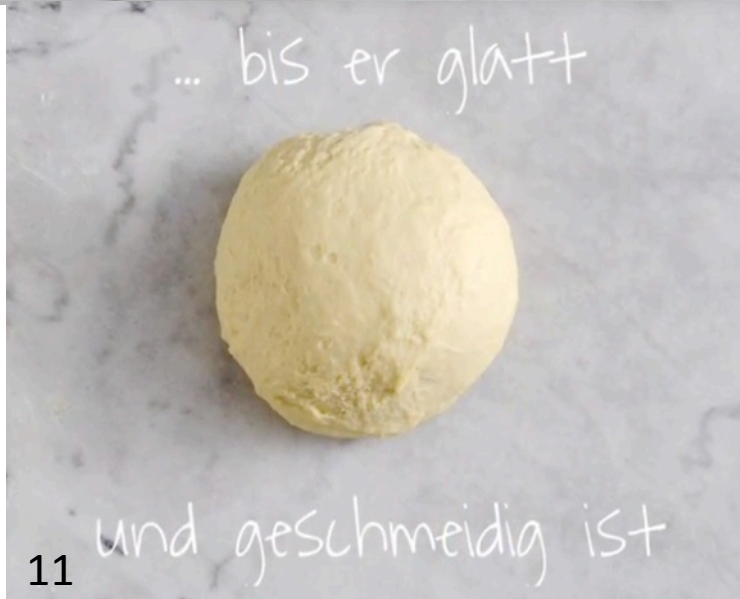


Teig

kräftig

kneten

10



... bis er glatt

und geschmeidig ist

11



Den Teig
zudecken
und
aufgehen
lassen

12



Teig in 4 Portionen teilen

13



Ca. 23 cm lange Rollen formen

14

Die Rollen an den Enden



ca. 6 cm einschneiden

15

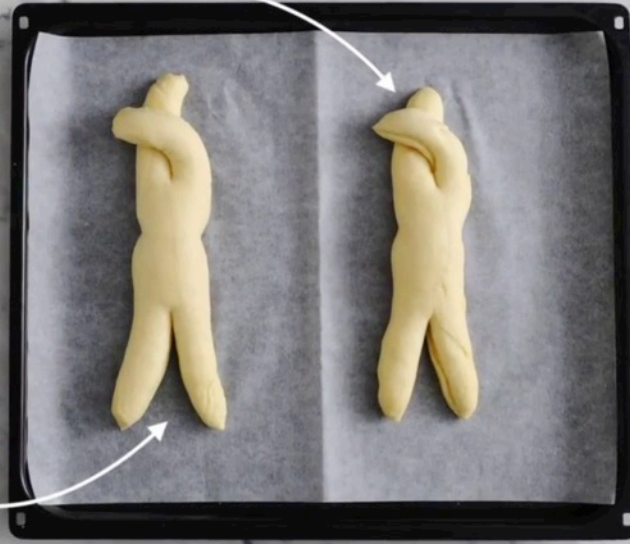


Für den „Hals“
die Rollen in der
Mitte etwas
zusammendrücken

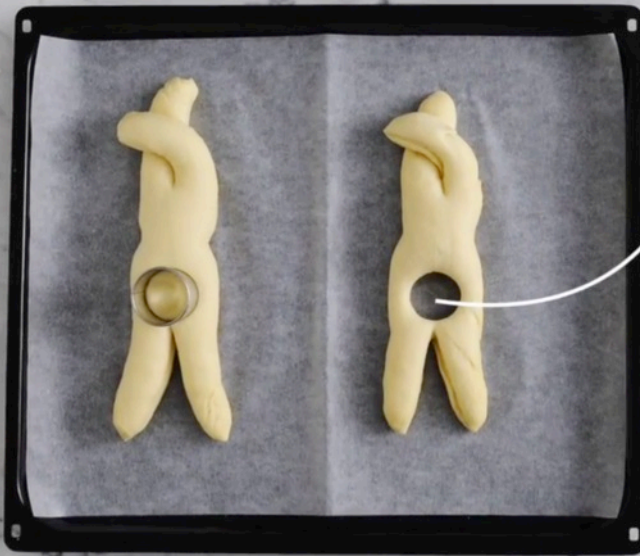
16

Die „Ohren“ übereinander legen

Die „Füße“
auseinander
ziehen



17



Mit einem
Ausstecher
je eine
Rondelle
ausstechen

18

Eingepackte Kartoffeln



bis zur Hälfte
in die Öffnungen
eindrücken

19

Für die Augen



die Rosinen eindrücken

20

Aus den Teigresten

je 1 Nase



und 2 Pfoten



formen



21

Die Hasen an Kopf und Bauch einschneiden

und Nase
und Pfoten
eindrücken

22



Hasen mit
Ei bestreichen
und
backen

23



Nach dem Backen
die Kartoffeln
Sofort
entfernen

24



FROHE

OSTERN!

