

Osterhase aus Germteig

Zutaten:

400 g Mehl, 20 g Germ, ½ TL Salz, 50 g Zucker, etwas Zitronenschale, 1 EL Rum, 2 Eier, 1/8 l Öl, 1/8 l lauwarme Milch, 120 g Topfen

1 Cocktailkirsche, 2 große Rosinen, 2 Mandeln (geschält), etwa 5 kleine Erdäpfel, bunt gefärbte Ostereier

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Germteig zubereiten und zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. Den Teig noch einmal gut durchkneten und zu einer dicken Rolle formen. 1 Teigstück (150 g) für den Kopf abstechen. 4 Teigstücke (je 60 g) für die Ohren und Füße abstechen. Den restlichen Teig in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel schleifen. Drei kleine Kugeln zu einem Dreieck in die Mitte des vorbereiteten Backblech legen. Die restlichen 9 kleinen Kugeln rundherum kreisförmig anordnen. Den Kopf anlegen. Die Teigstücke für die Ohren zuerst zu einer Kugel formen und anschließend zu einer Länge von etwa 15 cm auseinander ziehen. Ein Ohr mit „Knick“ an den Kopf legen. Teigstücke für die Füße ebenfalls zu Kugeln formen, diese etwas länglich auseinander ziehen und an den Hasenkörper legen. Mit Hilfe von einem versprudelten Ei die Cocktailkirsche als Nase andrücken, die Rosinen als Augen und die Mandeln als Zähne in das „Gesicht“ drücken. Erdäpfel einzeln in Alufolie wickeln und als „Platzhalter“ für die bunten Ostereier – möglichst senkrecht in einige Teigkugeln des Hasenkörpers stecken. Den Osterhasen zugedeckt noch etwa 15 Minuten gehen lassen. Mit versprudelten Ei bestreichen und bei 180°C ca. 20 bis 25 Minuten backen. Nach dem Auskühlen die Erdäpfel vorsichtig entfernen und durch bunt gefärbte Ostereier ersetzen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!