

# Oster-Backen mit Hefeteig



## Das brauchst du zum Backen:

Zutaten: (Für 10-12 Hasenköpfe oder 3-4 Schafe)

- 450 ml lauwarme Milch
- 80 g Hefe
- 1000 g Mehl
- 200 g Flüssige Butter
- 1 Ei
- 200 g Zucker
- 1 Pkt. Vanillezucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 Eigelb oder etwas Kondensmilch  
zum Bestreichen



Zum Dekorieren: evtl. Puderzucker  
Rosinen für die Augen und Nase  
für die Hasen gestiftete Mandeln für die Schnurrhaare  
evtl. Zuckerschrift  
Mandelblätter

## und so geht es weiter:



Zubereitung: Den Backofen auf 180°Grad Umluft vorheizen.

Die Milch mit der Butter leicht erwärmen, damit die Butter schmilzt.

Dann die Hefe mit dem TL Salz und dem TL Zucker dazu in eine Schale geben und flüssig werden lassen.

Als nächstes alle Zutaten gemeinsam in eine große Schüssel, die man verschließen kann, geben und mit einem Rührlöffel kurz vermengen.

Anschließend die Schüssel schließen und „Auto fahren“ (die Schüssel auf dem Stoß drehen), bis ein glatter Teig entsteht.

Der Teig kann dann direkt geformt werden, da keine Gehzeit notwendig ist. Dazu den Teig für die gewünschten Figuren portionieren.

Dann die Tiere auf dem Backblech formen. Eventuell dabei ein wenig Öl in die Hände geben, damit der Teig nicht zu sehr klebt.

Nach dem Formen die Tiere evtl. schon ein bisschen dekorieren, mit Eigelb oder Kondensmilch bestreichen und etwa 15-20 Minuten bei 180°C Umluft backen. Nach dem Abkühlen können die Tiere fertig dekoriert werden.

## GUTEN APPETIT!!!



wünscht das Team der VHS

