

# Osterhasen

(für 12 Stück)

## Zutaten Hefeteig:

375g Weizenmehl  
1 Päckchen Trockenhefe  
50g Zucker  
1 Päckchen geriebene Zitronenschale  
oder Zitronenschale von 1 Bio-Zitrone  
1 Pr. Salz  
1 Ei  
1 Eiweiß  
50ml warme Milch  
150g Creme Fraîche

## Zutaten Knetteig:

150g Weizenmehl  
50g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Pr. Salz  
100g weiche Butter

## zum Bestreichen:

1 Eigelb  
1 EL Milch

Umluft 160°C  
Ober-/Unterhitze 180°C  
Gas Stufe 2-3  
Backzeit: 15min

## Zubereitung Hefeteig:

Mehl und Trockenhefe vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine in 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt 1 Stunde oder so lange gehen lassen, bis der Teig sich sichtbar vergrößert hat.

## Zubereitung Knetteig:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

## Zwillingsteig:

Den gegangenen Hefeteig leicht mit Mehl bestäuben und auf einer bemehlten Arbeitsplatte mit dem Knetteig verkneten. Oder beide Teige in der Küchenmaschine verkneten.

## Hasengesichter formen:

Teig zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem handgrossen Osterei formen. Das spitze Ende bis etwa zur Mitte einschneiden und zu Ohren formen. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und Milch verrühren und die Gesichter damit bestreichen. Rosinen (oder Cranberries) als Augen und Schnauze in den Teig drücken. Spaghetti in kleine Stücke brechen und als Barthaare in den Teig drücken. Hasengesichter 15min gehen lassen und dann backen.