

Lustige Osterhasen-Brötchen



Zutaten

Für Stück

- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Trocken-Hefe
- 25 g Zucker

- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter oder Margarine
- 100 ml Milch
- 1 Ei (Größe M)
- 75 g Rosinen
- 16 Mandeln mit Haut
- 1 Eigelb (Größe M)
- 1 EL Schlagsahne
- 30 g Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft
- Puderzucker
- Backpapier
- 1 kleiner Gefrierbeutel

Zubereitung

45 Minuten

leicht

1.

Mehl, Hefe, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Fett in einem Topf schmelzen, Milch zugießen und lauwarm erwärmen. Zusammen mit dem Ei zum Mehl-Hefe-Gemisch geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

2.

Zum Schluss 50 g Rosinen zufügen und unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Teig nochmals durchkneten und zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen. In 8 ca. 2,5 cm breite Scheiben schneiden und zu Kugeln formen.

3.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Aus dem restlichen Teig 16 Ohren formen. Jeweils zwei Ohren an die Teigkugeln setzen und fest andrücken. Je eine Mandel auf die Ohren legen und hineindrücken.

4.

Übrige Rosinen als Augen und Nase in die Teigkugeln drücken. Eigelb und Sahne verrühren und die Teigoberfläche damit bestreichen. Nochmals ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) 12-15 Minuten backen.

5.

Auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren und in den Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Osterhasen damit verzieren. Trocknen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.