

**Anbei eine kleine Einstimmung auf Ostern!
Vielleicht hast Du/ haben Sie Lust Osterhasen zu backen?
Viel Spaß!**

Benötigt wird hierfür:

500g Mehl
2 Pck. Trockenhefe
3 EL Speiseöl
2 EL Zucker
250ml Milch
eine Prise Salz
Rosinen

Eventuell:

ein Ei
Puderzucker
Wasser
Kokosraspeln

Mische als erstes Mehl, Zucker, Salz und Öl in einer Schüssel mit einem Mixer gut durch.
Gib die Milch in eine neue Schüssel, erwärme sie in der Mikrowelle und gib die Trockenhefe
danach dazu. Jetzt mischst du die Milch und die Trockenhefe mit einer Gabel gut durch.

Jetzt können beide Mischungen zusammen in eine Schüssel gegeben werden. Als erstes rührst
Du die Masse mit dem Handrührgerät nochmal gut durch.

Danach kannst Du den Teig mit den Händen kneten.

Wichtig: Hände waschen nicht vergessen!

Kleiner Tipp: zweimal Happy Birthday singen und du hast deine Hände ausgiebig gewaschen!

Jetzt bist Du schon fast fertig! Lege ein Backpapierstück auf dein Backblech und Teile den Teig in
fünf Portionen auf.

Lass deiner Kreativität freien Lauf und forme fünf unterschiedliche Osterhasen.

Danach legst du ein sauberes Geschirrtuch über deine Hasen und lässt diese im warmen 30
Minuten ruhen. Wundere Dich nicht, die Osterhasen werden größer, da die Hefe aufgeht.

Versuch das beim Formen mit einzuplanen.

15 Minuten bevor die Hasen fertig geruht haben, kannst Du den Ofen auf 200 Grad Ober- und
Unterhitze schon einmal vorwärmen.

Nach 30 Minuten ruhen der Hasen können diese in den Backofen gegeben werden.

Wenn du möchtest, kannst Du die Osterhasen noch mit Eigelb bestreichen, dann werden sie
brauner.

Die Osterhasen müssen bei 220 Grad Ober- und Unterhitze 15-20 Minuten backen.
Wenn die Osterhasen fertig sind, kannst du mit Rosinen die Augen darstellen. Mach die Rosinen
nicht vor dem backen drauf, dadurch können sie verbrennen.

Extratipp: Wenn du einen flauschigen Osterhasen backen möchtest, kannst du das Ei am Ende
weglassen, die Hasen regulär backen und dir danach eine Puderzucker-Wassermischung
anrühren. Pass auf, du brauchst nur ganz wenig Wasser!

Bevor diese getrocknet ist, kannst Du als Fell Kokosraspeln drüber streuen!

Viel Spaß und Guten Appetit! ☺