

Gesundheitstreff EULE



Osterhäschen

500 g Mehl
1/2 Päckchen Hefe
250 ml Wasser/Sahne Gemisch
7 g Salz
75 g Butter
75 g Honig oder etwas mehr nach Geschmack

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen. An einem warmen Ort ca. ½ Stunde zugedeckt gehen lassen

Aus jeweils 50 g Teig Rollen formen ca. 20 cm lang und an den Enden verschlingen (als Hasenohren). Auf ein Backblech legen. Kleine Teigkugeln als Stummelschwänzchen auf den unteren Bogen setzen.

ca. 24 Minuten bei 180° C im Backofen bei Umluft backen (Backzeit kann je nach Backofen variieren)

Noch warm aus dem Ofen mit Butter bestreichen.