

Brioche Osterhasen

Zutaten für 9 Stück:

500 g Weizenmehl
5 g Salz
75 g Zucker
90 g Butter (handwarm)
1 TL Vanillezucker
1 Ei
½ Würfel Germ
200 g Milch 36°C (lauwarm)
1 Ei zum Bestreichen
Etwas Hagelzucker und Mandeln zum Bestreuen
Rosinen für die Augen

Zubereitung:

1. Milch und Butter in den Mixtopf geben und 3 Min./37°C/Stufe 1 erwärmen, danach Zucker, Dotter und Germ dazugeben, kurz auf Stufe 3 vermischen, sodass die Germ aufgelöst wird.
2. Danach die restlichen Zutaten zugeben und 2 ½ Minuten kneten.
3. Den Teig nach dem Kneten mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 20 Min. zugedeckt gehen lassen, dann Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 9 Teigstücke zu je 100 g auswiegen.
4. Die Teigstücke rundformen (schleifen) und zugedeckt nochmals ca. 15 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.
5. Für den Körper 2/3 von der Teigkugel zu einem länglichen Teigstrang von ca. 30 cm ausrollen und zu einer Schnecke formen. Vom anderen Drittel des Teigstückes ein kleines Stück für den Schwanz abstechen. Das Teigstück locker rund formen und auf einer Seite etwas spitz formen. Mithilfe einer Teigkarte die Ohren einstechen und den Kopf über den Körper des Hasen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zu guter Letzt noch den Schwanz an der Seite leicht andrücken.
6. Mit Wasser leicht befeuchten und im Backofen bei etwa 40°C gehen lassen, ggf. die Teiglinge zwischendurch immer leicht mit Wasser befeuchten, damit die Oberfläche nicht austrocknet. Nach etwa 30-40 Minuten die Hasen aus dem Backrohr geben und die Temperatur des Backofens auf 180°C Heißluft einstellen.
7. In der Zwischenzeit ein ganzes Ei aufschlagen und verquirlen und die Hasen großflächig damit bestreichen. Je nach Lust und Liebe mit Hagelzucker oder Mandelblättchen oder bestiftelten Mandeln bestreuen und in das vorgeheizte Backrohr schieben. Die Hasen 14 Min. backen.

Gutes Gelingen!

Eure