

Backen

(week 3)

Ich backe.
Was ist deine
Superkraft?

Ihr Lieben,

Ostern steht bald vor der Tür und wir müssen (können), im Moment vielleicht etwas kreativer sein, um

- ❖ einfach mal „Danke“ zu sagen oder
- ❖ jemandem aus der Familie eine Freude zu machen oder
- ❖ gemeinsam eine schöne Zeit zu verbringen.

Wie wäre es denn mit einem Backnachmittag? Kennt ihr **süße Hefe-Osterhasen**?

Nein? Ja! Dann los geht es!

Ihr braucht:

(Siehe dir die Tipps am Ende des Rezeptes an)

Zutaten	Arbeitsschritte
500 g Weizenmehl 1 Pck. Trockenhefe	Mehl mit Hefe mischen. Ca. 5 Minuten gehen lassen.
100 g Zucker 1 Pck. Vanillezucker 1 Flasche Butter-Vanille Aroma 1 Prise(n) Salz 250 ml lauwarme Milch 7 EL Öl (kein Olivenöl)	Restliche Zutaten dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten. Hefeteig jeweils zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Jeweils auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch mal kurz durchkneten. Teig zu einer Rolle formen, diese in 4 gleichgroße Stücke teilen.
Außerdem:	
1 TL Milch 1 Eigelb zum bestreichen	Eigelb mit Milch verschlagen.
2 Mandeln (halbiert und abgezogen) oder Rosinen 2 EL Hagelzucker	Für den Hasen jeweils 1/3 jedes Stückes zu 10 cm langen Rollen, den Rest der Teigstücke jeweils zu 35 cm langen Rollen formen. Die lange Rolle als "Hasenkörper" zu einer Schlinge legen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Kurze Rolle an der Seite zur Hälfte mit Eigelbmilch bestreichen und damit als "Kopf" an den Körper legen. Oberen Teil des "Kopfes" und die "Pfoten" jeweils etwa zur Hälfte mit einer Schere einschneiden. Die Hasen rundherum mit restlicher Eigelbmilch bestreichen. "Schwänzchen" und "Pfoten" mit Hagelzucker bestreuen. Mandelhälften oder Rosinen quer halbieren und als "Augen" in den Teig drücken.

Strom: Ober-/Unterhitze: etwa 180° C (vorgeheizt)

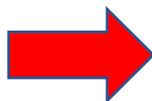
Heißluft: etwa 160° C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2 - 3 (vorgeheizt)

Backzeit: ca. 20 min

Tipp 1: Brauchst du Hilfe bei der „Hasen-Gestaltung“? Dann schau dir doch einfach das folgende Video an 😊.

<https://www.chefkoch.de/rezepte/643581165419422/Suesse-Hefe-Hasen.html>



Tipp 2: Du musst **keine Hasen** machen, deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Auch die **Deko** deines Backwerks kannst du frei wählen. Wie wäre es mit bunten Streuseln? Mit Mohn? ...



Wenn du dein Backergebnis mit uns teilen magst, dann schicke doch einfach 1-2 Bilder davon mit deinem Vor- und Nachnamen und deiner Klasse an:

fischer@peter-gaertner-realschuleplus.de

Viel Spaß und lasst es Euch schmecken!

(Gerne auch schon vor Ostern) 😊