

Osterhasen aus Dinkelmehl

Zutaten für 6 Osterhäslü

500 g Dinkel-Zopfmehl
10 g Salz
55 g Butter
ca. 3 dl Milch
10-20 g Hefe
1 Eigelb

Zubereitung

Mehl und Salz mischen. Butter schmelzen. Milch dazugiessen, mischen. Hefe zerbröckeln und in der handwarmen Flüssigkeit auflösen. Die Flüssigkeit zum Mehl geben und ca. 10 Minuten auf niedriger Stufe zu einem geschmeidigen Teig kneten lassen. Zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.

Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Teig in 6 Stücke zu ca. 150 g teilen. Aus jedem Stück einen 40 cm langen Strang formen. Ein kleines Stück für das Hasenschwänzchen abschneiden. Den Teigstrang U-förmig vor sich hinlegen und die zwei Enden zwei Mal verdrehen. Das kleine Teigstück zu einer Kugel formen und unten in die Mitte setzen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Eigelb bestreichen. 15 Minuten aufgehen lassen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 12 Minuten backen.

