

Osterhasen aus Möhren- Hefeteig



Diese putzigen Osterhasen aus fluffigem Möhren-Hefeteig passen dürfen beim Osterfrühstück einfach nicht fehlen. Anleitung für Direkt- und Übernachtgare.

10 Osterhasen

Zubereitungszeit: 40 min

Wartezeit: 2 Std 30 min

Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Teig

250 g Möhren, gekocht und püriert (ca. 300 g rohe Möhren)

200 ml Milch, lauwarm

1 EL Honig

7 g Trockenhefe (bei Übernachtgare 3-4 g)

700 g Weizenmehl Typ 550

1 TL Salz

½ TL Kurkuma (für die Farbe, optional)
2 Eier (Gr. M)
100 ml Pflanzenöl

Zum Bestreichen/Bestreuen

1 Eigelb
1 EL Milch
Sesam

ZUBEREITUNG

1. Die Möhren putzen, würfeln und ca. 20 Minuten in wenig Wasser kochen. Die gekochten Möhren abkühlen lassen und pürieren.
2. Lauwarme Milch und Honig in einer kleinen Schüssel verrühren und 10 Minuten ruhen lassen.
3. Mehl, Salz, Kurkuma, Eier, Öl und Möhrenpüree in eine große Schüssel geben. Die Hefe-Milch dazugeben und alles zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig sehr klebrig sein sollte, einfach etwas Mehl dazugeben und unterkneten.
4. Den Teig zwei Stunden abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. (Bei Übernachtgare abgedeckt eine Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Morgen eine Stunde vor Weiterverarbeitung zum Akklimatisieren aus dem Kühlschrank holen.)
5. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
7. Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Kugeln formen (gleiche Anzahl in 110 g und 20 g).
8. Die großen Kugeln zu Strängen mit ca. 30 cm Länge ausrollen.
9. Die Stränge um die kleinen Kugeln mit den Enden nach oben legen und die Enden miteinander verdrehen. Die Enden etwas auseinanderziehen, damit sie wie Hasenohren wirken. Siehe auch Schritt-für-Schritt-Anleitung im Beitrag. Die Hasen mit Abstand auf die Backbleche legen.

10. Eigelb mit Milch verrühren und jeden Hasen damit bestreichen. Wer mag, kann noch Sesam auf die Hasenschwänze streuen.
11. Noch einmal ca. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen und anschließend für ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.