

Osterhasen

aus einem feinen leichten Hefeteig

Zutaten:

400 g glutenfreies Mehl
40 g Zucker
40 g Margarine
20 g Hefe
3 g Salz
1 Ei
200 g Milch (leicht angewärmt)
Vanille und Zitronenaroma

Zum Bestreichen: ½ Ei

Zum Bestreuen: Hagelzucker, Mandeln (gehobelt oder gestiftet, Rosinen, Zuckerstreusel ...)

Arbeitsschritte:

1.	Vorbereiten	Alle Zutaten bereit stellen, den Arbeitsplatz glutenfrei säubern, Arbeitsgeräte bereit legen
2.	Abwiegen	Zutaten für den Teig abwiegen, Mehl sieben, alle Zutaten kontrollieren
3.	Kneten	Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät kneten oder auf dem Tisch mit der Hand kneten (Mehrling mit Zutaten außen, Hefe innen, Milch langsam zugeben)
4.	Teigruhe	Den Teig zu einer Kugel formen und unter einer Folie 15 Minuten ruhen lassen
5.	Teilen und Rundwirken	Kranz: drei gleich große Teigstücken zu einer Kugel formen Hase: zwei Kugeln formen Alle Kugeln abdecken und 5 min. entspannen lassen
6.	Formen	Kranz: Kugeln zu Strängen rollen und Zopf flechten, zu Kranz zusammenfügen Hase: Nach Anleitung zusammenfügen Teiglinge garnieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, Namensschild nicht vergessen
7.	Gare	Die Gebäcke ca. 15 Min. im Gärschrank aufgehen lassen
8.	Backvorbereitung	Alle Gebäcke dünn an der Oberseite mit Ei bestreichen
9.	Backen	Ofen auf 200 °C vorheizen, Bleche in den Ofen schieben, Wasserdampf (Schwade) geben, auf 180 °C herunter schalten und ca. 15 Min. backen