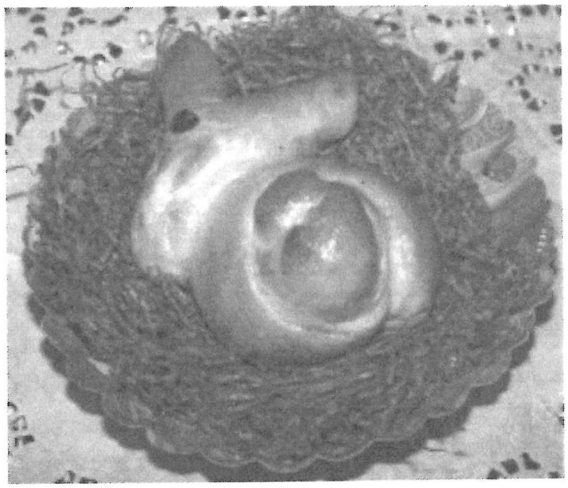
Osterhasen aus Germteig



Zutaten:

1 kg Mehl
1 El. Salz
10 dag Zucker
1 Ei
½ l lauwarme Milch
½ Würfel Margarine
1 Würfel Germ
Rosinen, Hagelzucker

Zubereitung:

1. die Germ mit 1 El. Zucker zergehen lassen
2. Milch erwärmen und Margarine darin zerlassen
3. alles gemeinsam zu einem Teig verarbeiten
4. ca. ½ Stunde rasten lassen
5. aus dem Germteig einen Teigstrang rollen (30 cm lang) und zu einer Schnecke zusammendrehen
6. ein ca. 10 cm langer Teigstrang, der bis zur Mitte eingeschnitten wird, bildet den Kopf
7. die Hasen mit verquirltem Ei bestreichen und eine Rosine als Auge hineinstecken
8. bei 170° Heißluft etwa 20 Min. backen

Aus: Hurra, Jesus lebt – Mit Kindern die Fastenzeit und Ostern erleben