

# OSTERHASEN MIT ZIMT UND ZUCKER

★★★★★ 5 bei 4 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (> [Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln.
- 2 Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 3 Den Teig dünn zu einem Rechteck ausrollen. Den ausgerollten Teig mit Wasser besprühen (am liebsten nehme ich da meine [Sprühflasche](#) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/spruehflasche/>)) und danach mit der mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.
- 4 Den Teig zu einer Rolle einrollen. Von der Rolle ca. 2 cm breite Schnecken abschneiden.
- 5 Die Schnecken ca. bis zu Hälfte öffnen und daraus die Ohren formen.
- 6 Die Hasen mit verquirltem Ei bestreichen und nochmal 10 Minuten gehen lassen. Danach bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen.



## Zutaten

### 10-12 STÜCK

#### TEIG

625 g	Weizenmehl 700
250 g	lauwarme Milch
42 g	frische Germ (= 1 Würfel)
100 g	Zucker
7 g	Salz
1	Ei
100 g	zimmerwarme Butter

#### ZUM BESTREUEN

Zimt-Zucker Mischung

#### ZUM BESTREICHEN

1 Ei