

## Osterhäschen Flechtgebäck

### Grundrezept Hefefeinteig für Flechtgebäck:

500 g Mehl

40 g frische Hefe

50 g weiche Butter

55 g feinen Zucker

7 g Salz

1 Ei

210 g kalte Vollmilch



### Anleitung:

Alle Zutaten abwiegen und zusammen sehr intensiv zu einem reißfesten Teig kneten.

Dann Flechtart wählen.

Auf einem Backblech mit Backpapier werden die Osterhasen an einem warmen Ort auf Gare gestellt. Das kann je nach Temperatur und Feuchtigkeit unterschiedlich lange dauern. Mit ca. 60 Minuten ist zu rechnen. Die Osterhasen sollten gut an Größe gewinnen. (Daher viel Platz auf den Blechen lassen)

Während der Gare insgesamt zweimal sehr behutsam mit Eistreiche abstreichen.

Den Backofen auf 190 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Immer nur ein Blech auf einmal in den Ofen schieben und ca. 15-20 Minuten backen.

Sind die Osterhasen gut abgekühlt, werden sie am besten in einer Tüte aufbewahrt. Hefeteig Osterhasen schmecken am besten frisch.

Viel Spaß!!

