



Benötigte Zutaten

200 ml	Premium Alpenmilch (lauwarm)
1 Pkg.	Germ
500 g	Weizenmehl
70 g	Zucker
60 g	Premium Teebutter
1	Ei
1 TL	Rum
1 Prise	Salz
2 EL	Premium Teebutter zum Bestreichen

Germteig-Osterhasen

von Martina Enthammer

Anleitung

1. Den Germ in 200 ml lauwarmer Premium Alpenmilch aufgelösen.
2. Etwa 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben und den Zucker hinzufügen.
4. Die Premium Teebutter schmelzen und gemeinsam mit der Milchmischung zu den restlichen Zutaten mischen und kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Bei Bedarf etwas Mehl zugeben.
5. Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
6. Den Teig in Kugeln zu je 75g teilen.
7. Jede Kugel auf eine ca. 35 cm lange fingerdicke Schlange ausrollen.
8. Mit den Händen die Schlange zwei Mal gegengleich drehen und oben die Enden wie Hasenohren legen.
9. Mit flüssiger Butter bestreichen und auf ein Backblech legen.
10. Bei 180 °C etwa 20 Minuten goldbraun backen.
11. Nach dem Abkühlen mit Staubzucker bestreuen.

TIPP: Natürlich kann dieser süße Germteig das ganze Jahr über genossen werden. Wie wäre es zum Beispiel mit Germteigknöpfel?



SalzburgMilch



Ein Rezept von
food-stories.at