1/4 Germteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Frühling Ostern



Zutaten

500 G	Mehl glatt (Typ 700)
1 TL	Salz
0,5 WÜRFEL	Germ
2	Eier
50 G	Butter
50 G	Kristallzucker
200 G	Milch
1 TL	Vanillezucker
1 EL	Rum

Zubereitung

1. Mehl, Salz und zerbröselte Germ vermischen.
2. Butter, Milch, Zucker, Vanillezucker und Rum leicht erwärmen (höchstens 37°C!!).
3. Eier darin versprudeln und mit dem Mehl zu einem feinen Germteig verarbeiten (Küchenmaschine).
4. Teig zugedeckt eine ½ bis 1 Stunde rasten lassen.

2/4 Nussfülle

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Frühling Ostern



Zutaten

200 G	geriebene Nüsse (Haselnüsse und Mandeln gemischt)
50 G	Semmelbrösel
80 G	Zucker
50 G	Honig
1 PKG	Vanillezucker
ETWAS	Zimt
1 EL	Rum
140 G	kochendes Wasser
1	Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.
2. Die flüssigen Zutaten dazugeben, verrühren und auskühlen lassen.

3/4 Formen der Haserl

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Frühling Ostern



Zutaten

0,5	Saft einer halben Zitrone
	Staubzucker

Zubereitung

1. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig auswalken (ca. 44 cm mal 36 cm).
2. Fülle gleichmäßig auf den Teig streichen.
3. Längsseitig einrollen (wie bei einer Roulade), das letzte 1/3 nicht aufrollen.
4. Es werden 2 cm Streifen geschnitten, aus dem „offenen“ Ende die Hasenohren formen.
5. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, dünn mit versprudeltem Ei bestreiche.
6. Bei 180°C Heißluft ca. 13 bis 16 Minuten backen.

4/4 Zuckerglasur

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Frühling Ostern



Zubereitung

1. : Saft von einer ½ Zitrone mit so viel gesiebten Staubzucker verrühren, sodass eine sehr dickflüssige Glasur entsteht.
2. Die noch warmen Haserl dünn bepinseln.