

Nelson Müller | Osterhasen mit Beeren-Marmelade

Zutaten:

- 1 kg Mehl Typ 550
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 50 g (frische) Hefe
- 20 g Salz
- 2 Eier
- 560 ml Milch
- 1 Zitrone
- 10 g Rosinen
- 20 g Hagelzucker
- 10 g Mandelblätter
- 500 g TK-Beeren
- 250 g Gelierzucker

Optional:

- Vanillestange / Vanillin
- Butter

Zubereitung:

Backofen auf 40 °C vorheizen.

Hefe mit Zucker, Salz und Butter in 550 ml Milch leicht erwärmen und auflösen. Zitronenabrieb, einen Spitzer Zitronensaft und optional Vanille hinzugeben. Die Flüssigkeit mit dem Mehl in eine Schüssel geben und mit einem Mixer ca. 5 Minuten vermengen. Im Ofen 10 -15 Minuten gehen lassen.

Die Beeren mit Zucker und Vanille im Topf aufkochen und 5 Minuten auf hoher Stufe einkochen lassen. Danach schnell abkühlen lassen oder in Gläser abfüllen.

Hasen formen

Den Ofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Hefeteig schlagen, dass die Luft entweicht. Ein Ei trennen und das Eigelb mit 10 ml Milch verrühren. Aus dem Teig ca. 15 cm lange Rollen mit einem Durchmesser von ca. 1 cm formen und zu einer Schnecke aufrollen. Das Ende abstehen lassen.

Kleine Kügelchen formen und zu einer Möhrenform rollen. Das Ende einschneiden und an die Schnecke legen. Die Ei-Milch-Mischung aufpinseln, mit Mandelblättern und Hagelzucker bestreuen und die Rosine als Auge aufsetzen.

Für 10 - 15 Minuten im Ofen backen. Nach dem Backen nach Belieben mit zerlassener Butter bestreichen.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Einfach! Täglich! Mitkochen!