

Osterhäschen im Nest

 ca. 20 Minuten

 Für 8 Stück



Zutaten

400 g Mehl

50 ml lauwarme Milch

1/2 Würfel frische Hefe

150 g Grafschafter Karamell

50 g weiche Butter

1 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

ca. 100 g gehackte Mandeln

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung schieben, Hefe hinein

bröckeln und mit etwas lauwarmer Milch verrühren. 50 g Graftschafter Karamell Sirup, Butter, Ei und Vanillezucker dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig nochmals durchkneten und in acht Portionen teilen. Hefeteig sehr dünn ausrollen, Häschen ausschneiden oder ausstechen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, weitere ca. 15 Minuten gehen lassen und ca. 15-20 Minuten goldbraun backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 Grad/Stufe 3, Umluft 160 Grad).

Osterhasen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Restlichen Sirup erwärmen, Häschen damit einstreichen und mit Mandeln bestreuen.

Ruhezeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: ca. 15-20 Minuten

kJ/kcal: 1569/376 pro Stück