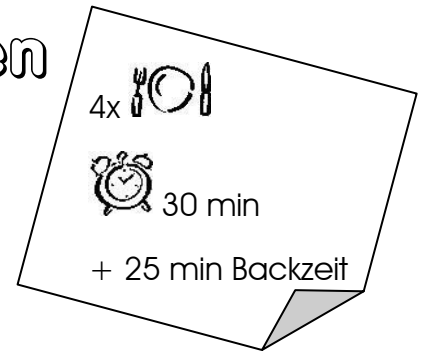


# Germteig - Osterhasen



## Zutaten

20 g	Butter	1 Prise	Salz
200 ml	Milch	1	Ei
1 Pkg	Vanillezucker	1 Pkg	Trockengerm
50 g	Kristallzucker		
350 g	Mehl		Rosinen zum Verzieren

## Vorbereitung

*Backrohr vorheizen (180°C, Heißluft)!*

## Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte, Hinweise
Butter	In einem kleinen Topf erwärmen	bis die Butter schmilzt, dann ausschalten
Milch Zucker und Vanillezucker	In den Topf geben und verrühren	
Restliche Zutaten (Mehl, Germ, Salz, Ei)	gut durchmischen	Plastikschüssel, Kochlöffel
Milchmischung	In die Plastikschüssel dazugeben und mit dem Kochlöffel gut durchkneten	
	Teig rasten lassen	an einem warmen Ort
Teig	Osterhasen formen (siehe Bilder)	Verwende Mehl auf deinen Händen.
	Hasen mit Abstand auf das Blech legen	Blech, Backpapier
	Teigstücke mit Wasser bepinseln	
	ca. 20 – 25 Minuten backen	

# Osterhasen - „Bauanleitung“

