

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Frühling Ostern

Für: 12 Stück

Verfasst von: Melanie Schlick

Zutaten

Germteig

500 G Mehl

50 G Butter

50 G Zucker

1 Ei

2 Dotter

0,5 Germwürfel

1 TL Salz

200 G Milch

1 PKG Vanillezucker

ETWAS Zitroenschale

2 EL Rum

1 Ei - zum Bestreichen

Hagelzucker - zum Bestreuen

Rosinen - für die Augen

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Zitronenschale und zerbröselte Germ in einer Schüssel vermischen.
2. Zucker, Vanillezucker, Rum, Ei und Dotter mit lauwarmen Milch verrühren und mit der weichen Butter zum Mehl geben.
3. Alles zu einem geschmeidigen Germteig verarbeiten und zugedeckt warm gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

1. Teig in 12 Teile teilen, rund schleifen und 10 Minuten zugedeckt rasten lassen.
2. Jede Kugel halbieren und beide Teile länglich wuzeln, miteinander verdrehen und die Enden zu einem runden Nesterl zusammendrücken.
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit versprudelm Ei-Milch-Gemisch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Nochmal 10 Minuten gehen lassen.

4. Bei 170 – 180° C Heißluft hellbraun backen (ca. 12 - 14 Minuten).
1. Teig in 12 Teile teilen, rund schleifen und 10 min zugedeckt rasten lassen.
2. Jeden Teigling in 3 Teile (ca. 60%-30%-10% Körper-Ohren-Blume) teilen, rund schleifen und abgedeckt 10 Minuten entspannen lassen.
- 3.

Großes Teigstück länglich wuzeln. Mittleres Teigstück zu einem Kegel formen und an der Spitze einschneiden. Das kleine Kugel bleibt.

4. Am Blech zu einem „Haserl“ zusammensetzen und abgedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen.
5. Mit Ei-Milch-Gemisch dünn bestreichen und bei 170 – 180°C Heißluft hellbraun backen (ca. 12 Minuten).

Für uns Seminarbäuerinnen gehört das Backen zu Ostern einfach dazu. Der Germteig bietet uns viele Möglichkeiten.

Gutes Gelingen und viel Freude beim gemeinsamen Genießen!

WIR WÜNSCHEN ALLEN FROHE OSTERN!