

FLUFFIGSTER OSTER-GERMZOPF & OSTERHASSEN



ZUTATEN:

630 g Weizenmehl glatt

120 g Zucker

110 g Butter

350 g Milch lauwarm

1/2 Würfel Germ (frisch)

1 Prise Salz

1 Ei

Hagelzucker (oder Mandelblättchen)



ZUBEREITUNG:

Butter vorsichtig in einem Topf schmelzen lassen. Wenn der Butter geschmolzen ist, die Milch dazugeben, so dass sie sich noch etwas erwärmen kann. Das Butter-Milch Gemisch soll dann LAUWARM sein (nicht heiß).

Währenddessen Mehl, Germ, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben. Milch-Butter Gemisch dazugeben und 5 Minuten mit den Knethacken der Küchenmaschine (oder Rührgerät) verkneten. Es soll ein schöner, homogener, glatter Teig entstehen. Er darf noch etwas klebrig sein, aber nicht zu nass. Ansonsten noch soviel Mehl dazugeben, bis eine schöne Masse entstanden ist.

Den Teig abgedeckt ca. 1-1,5 h gehen lassen. Ich mache das im 40 Grad warmen Ofen. Kann aber auch an der Fensterbank, oder am Ofen sein (wichtig, keine Zugluft). Diesen Schritt nicht auslassen!

Wenn der Teig schön gegangen ist ca. 1/2 EL Mehl darüberstäuben. Dadurch lässt er sich schöner aus der Schüssel nehmen. Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz durchkneten und den Teig halbieren.

Germzopf: Den ersten Teig in drei gleichgroße Stücke teilen. Zu 3 Strängen formen. Die 3 Stränge auf der Oberseite verbinden und einen Zopf flechten. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker (oder Mandelblättchen) bestreuen.

Osterhäschen: Den Teig in 80 g Stücke und 15 g Stücke teilen. Die 15 g Stücke zu Kugeln schleifen. Die 80 g Stücke zu Strängen formen. Nun den Strang U-förmig hinlegen und den linken Strang über den rechten legen. Es entsteht eine Schlaufe. Erneut den linken Strang über den rechten legen. Die Kugel mit etwas Ei bestreichen und die Oberseite in Hagelzucker geben. Mit der Unterseite nun in den unteren Spalt setzen. Wer mag kann das ganze Häschen mit Ei bestreichen, dann bekommt man einen schönen Glanz. Wenn man ihn nicht bestreicht wird er matt, wie auf dem Foto. Auf ein Backblech setzen und die restlichen Hasen gleich formen. Im Ofen bei 40 Grad ca. 3/4 Stunde (die Hasen nur 20 Minuten, daher mit dem Zopf anfangen) gehen lassen. Dann den Ofen auf 170 Grad Heißluft aufdrehen und ca. 20-25 Minuten (je nach Ofen) backen. Sollte der Zopf zu schnell braun werden, mit Alufolie abdecken. Die Häschen ev. etwas früher aus dem Ofen nehmen (15-20 min.)