

In der Osterbackstube: Teig-Osterhäschen



Bereich: Ernährung
Kategorie: Brauchtumsküche

Alter: 1-3, 3-5, 5-6

Zutaten

500 g (2 cups - 17 oz) Mehl
250 g (1 cup - 8 oz) Butter
150 g (1 1/2 cups - 5 oz) Zucker
1 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker
1/2 Tel. (teaspoon) Salz
250 - 300 ml (1 cup - 7,5 fl z) Milch
eventuell 1 Ei
Rosinen

Küchengeräte

1 Küchenwaage
1 große Rührschüssel
1 Messbecher
1 Kochtopf
1 Kochlöffel
1 Schere
Backpapier



Vorbereitungen für den Teig:

- Butter und Milch in einen Topf geben.
- Bei kleiner Flamme auf dem Herd erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.
- Nur unter Aufsicht Erwachsener!



Restliche Zutaten vermengen:

- Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz in die Schüssel geben.
- Gut umrühren.



Teig zubereiten:

- Milch-Butter-Gemisch zum Teig geben.
- Gibt man jetzt noch 1 Ei hinzu, wird der Teig geschmeidiger und leichter zu verarbeiten.



Teig kneten:

- Jetzt ist Muskelkraft gefragt - der Teig muss fest gerührt und anschließend, mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche, geknetet werden.



Häschen formen:

- Aus dem Teig Kugeln formen und auf das Backblech setzen.
- Mit einer Schere vorsichtig Ohren einschneiden.
- Rosinen als Augen einsetzen.



Backen:

- Die Häschen bei 180°C ca. 15 Minuten backen.
- Anschließend gut auskühlen lassen.



Text: Stefanie Provasnek

Fotos: Christian Fuchs