

Brioche Osterhasen

7 Stück

Zutaten:

- 250 g Weizenmehl Type 480
- 90 g Vollmilch
- 50 g Butter
- 50 g Eier (1 Stk.)
- 30 g Kartoffeln, gekocht
- 40 g Kristallzucker
- 10 g Honig
- 10 g Hefe
- 2 g Salz
- ½ Pkg. Vanillezucker
- ½ Bio Zitrone (Abrieb)



- Alle Zutaten gemeinsam zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig mit einem Tuch abdecken und ihn für 45 Minuten rasten lassen.
- Jetzt wird der Teig in 7x50 Gramm (Körper) und 7x25 Gramm (Köpfe) schwere Stücke geteilt und rundgeschliffen.
- Die runden Teiglinge abdecken und für 30 Minuten reifen lassen.
- Danach werden die Körper Teiglinge zu Strängen geformt und eingerollt, die Köpfe werden etwas spitz gemacht und die Ohren eingeschnitten.
- Die geformten Osterhasen auf ein Backblech mit Backpapier setzen und diese abgedeckt für 30-45 Minuten aufgehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Nach der Garzeit werden die Osterhasen mit Ei bestrichen, eine Rosine als Auge platziert und evtl. mit Hagelzucker bestreut.
- Die Brioche Osterhasen in den heißen Backofen geben, die Temperatur auf 190 °C reduzieren und goldgelb backen.