



GERMTEIG-OSTERHASEN



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

125 g	QimiQ Classic
130 ml	Milch
60 g	Zucker
1 Würfel	Frischer Germ
30 g	Butter
	Zitronenschale
1	Ei(er)
500 g	Mehl
1 Prise(n)	Salz
	Rosinen, nach Bedarf
1	Eigelb, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Milch mit dem Zucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. QimiQ Classic und Butter zusammen schmelzen, mit Zitronenschale und Ei zur Germmischung geben und gut verrühren.
3. Mehl mit Salz und Rosinen vermischen und zur QimiQ Mischung geben.
4. Masse zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
5. Teig nochmals kneten und in 80 - 100 g schwere Stücke teilen.
6. 2/3 des Teigstückes zu einer Rolle formen und wie eine Schnecke eindrehen. Aus dem anderen Drittel ein Rechteck formen und ca. bis zur Hälfte in der Mitte einschneiden um die Ohren zu formen.
7. Für das Auge eine Rosine in die vordere Hälfte des Kopfes setzen. Körper und Kopfstück mit Eigelb bestreichen und zusammengesetzt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 12-15 Minuten backen.