



GERMTEIG-OSTERHASEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

125 g	QimiQ Sahne-Basis
130 ml	Milch
60	Zucker
1 Würfel	Frischer Germ
30 g	Butter, geschmolzen
0.5	Zitrone(n), fein geriebene Schale
1	Ei(er)
500 g	Mehl
1 Prise(n)	Salz
	Rosinen, zum Dekorieren
1	Eigelb, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Milch mit dem Zucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Zitronenschale und Ei dazumischen.
3. Mehl mit Salz und Rosinen vermengen 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.