



# 1,2,3 OSTEREI

## Osterhasen backen

### Zutaten:

- Hefeteig oder Quark-Öl-Teig (fertig aus der Kühltheke)
- Smarties, Zuckerschrift
- Evtl. Milch oder ein Gemisch aus Eigelb und Milch

### Und so geht`s:

1. Du nimmst eine kleine Portion vom Teig ab und formst daraus eine Kugel. Diese drückst Du dann flach zu einer Scheibe. Das machst Du mit dem gesamten Teig.
2. Schneide für die Ohren des Hasen mit einem Messer ein Stück ein.
3. Ziehe nun die Teile rechts und links des Einschnittes lang, damit die Hasenohren entstehen. Ziehe dem Hasen die „Löffel“ lang.
4. Jetzt kannst Du entweder Rosinen oder Haselnüsse als Augen und Nase in den rohen Teig hineindrücken oder Du backst den Osterhasen ohne Augen und Nase und verzierst ihn später mit Smartiesaugen bzw. -nase oder ähnlichem.
5. Wenn Du möchtest, kannst Du den Hasen noch mit Milch oder Milch-Eigelb-Gemisch bepinseln.
6. Dann ab in den Backofen. Bei 200°C den Hasen so lange backen bis der Teig durch und bräunlich ist.
7. Nachdem der Hase abgekühlt ist, kannst Du ihn nach Deiner Wahl verzieren.

**Tipp:** Als Geschenk zu Ostern bereiten sie besonders große Freude.