Heute möchte ich euch gerne einen Backvorschlag passend zur Osterwoche machen. Traditionell gibt es bei uns in Tirol zu Ostern Germteiggebäck in verschiedenen Formen. Da Germ (Hefe) momentan nicht leicht zu bekommen ist, verwende ich einen Topfenteig mit Backpulver.

Osterhasen aus Topfenteig

Zutaten für sechs Hasenköpfe:

250 g Topfen

6 Esslöffel Milch

10 Esslöffel Öl

80 g Staubzucker

1 Prise Salz

1 Packung Vanillezucker

Abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone

250 g Mehl

1 Packung Backpulver

Zum Bestreichen und zum Dekorieren:

1 Ei

2 Esslöffel Rahm oder Milch

12 Rosinen

Zubereitung:

1) Lege ein Backblech mit Backpapier aus und heize den Backofen auf 150 Grad (Ober- und Unterhitze =) vor.
2) Bereite nun alle Zutaten vor, du brauchst außerdem eine Küchenwaage, einen Esslöffel, eine Küchenreibe (zum Abreiben der Zitronenschale), einen Kochlöffel *oder* Mixer mit Knethaken, eine Rührschüssel und einen Backpinsel.
3) Verrühre in einer Schüssel Topfen, Milch, Öl, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und die abgeriebene Zitronenschale mit einem Kochlöffel *oder* mit dem Mixer (mit Knethaken).
4) Vermische oder versiebe das Mehl mit dem Backpulver und gib es zur Topfenmischung in die Rührschüssel, knete nun den Teig glatt.
5) Gib den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und forme eine Rolle. Davon schneidest du sechs gleich große Stücke ab. Von diesen sechs Teilen schneidest du wieder ca. ein

Viertel ab. Aus den größeren Stücken formst du nun Köpfe, aus den kleineren jeweils zwei Hasenohren (insgesamt zwölf Stück).

6) Lege die sechs geformten Köpfe auf das Backblech.
7) Trenne das Ei und bestreiche die Ohren am unteren Ende mit Eiklar. Schiebe jetzt die Ohren unter die Köpfe und drücke sie etwas an.
8) Verrühre das Eidotter mit zwei Esslöffeln Rahm oder Milch und bestreiche mit dieser Mischung die Hasenköpfe. Platziere jeweils zwei Rosinen als Augen auf den Köpfen und drücke sie etwas an.

9) Schiebe das Blech in die mittlere Schiene des Backofens und backe die Osterhasen ca. 20 Minuten, bis sie goldbraun werden.
10) Lasse die Osterhasenköpfe auskühlen und dekoriere sie eventuell noch mit Süßigkeiten oder Zuckerschrift.

Gutes Gelingen und frohes Verschlingen! 😉