

Hier und heute



Osterhäschen mit Schokolade

Ein süßer Hingucker für jede Festtafel: Marcel Seeger backt kleine Schokohäschen aus lockerem Hefeteig mit knusprigen Mandelakzenten.

Das Rezept

von Marcel Seeger für sechs Portionen

Zutaten für die Osterhäschen

- 200 ml Milch
- 35 g Hefe
- 330 g Mehl, Typ 550
- 40 g Zucker
- 40 g Butter, weich
- 1 Prise Salz
- 30 g dunkle Kuvertüre oder Zartbitterschokolade
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- ein Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Die Kuvertüre fein hacken. Die Milch erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die Hefemilch in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Das Mehl auf die Mischung geben und Zucker, Butter, Salz, Vanillemark und Zitronensaft darüber geben. Den Teig in der Küchenmaschine solange kneten bis er sich vom Schüsselrand löst und eine glatte Struktur bekommen hat. Gegen Ende der Knetzeit die fein gehackte Kuvertüre dazugeben. Den fertigen Hefeteig ein paar Minuten abgedeckt ruhen lassen. Anschließend aus dem Teig sechs Stücke von je circa 70 g Gewicht und sechs Stücke von je circa 40 g abwägen. Alle Teigstücke zu Kugeln formen und abgedeckt an die 15 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Nach der Ruhephase des Teigs die größeren Teigstücke für den Körper jeweils erst auf eine Länge von 15 cm, dann zu einer Schnecke aufrollen und auf das Backpapier legen. Dort liegend etwas zusammendrücken, so dass eine leicht längliche Körperform entsteht.

Die kleineren Teigstücke an einer Seite etwas länglich in Tropfenform rollen. Die längliche Seite mit einem Messer einschneiden, so dass zwei Ohren entstehen. Den Kopf an das Ende der Teigschnecken legen und andrücken. Die Teighäschen erneut abgedeckt circa 15-20 Minuten ruhen lassen.

Zutaten für die Fertigstellung

- 1 Ei
- sechs kleine Mandelstücke (alternativ Haselnussstücke oder Rosinen) gehobelte oder gehackte Mandeln

Fertigstellen

Das Ei verquirlen und die Häschen damit dünn bestreichen. Auf dem Kopf ein kleines Mandelstück als Auge aufsetzen und leicht andrücken. Den Körper der Häschen mit ein paar gehobelten oder gehackten Mandeln bestreuen.

Tip: Solange die Eistreiche feucht ist, kann man die Dekoration gut anbringen und leicht andrücken.

Die Teighäschen im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten goldbraun backen und nach dem Backen auf dem Backblech abkühlen lassen.