OSTERHASENBROETCHEN

für 6 Brötchen

ZUTATEN

175 g Mehl
1/2 Pck. Trockenhefe
1 EL Zucker
1/2 TL Salz
20 g Butter
70 g saure Sahne
30 g Quark
20 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Hefe, Zucker und Salz in einer Rührschüssel gut vermischen.

2. Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen. Saure Sahne, Quark und Wasser dazugeben und glatt rühren.

3. Die Butter-Mischung zur Mehl-Mischung geben und unterheben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

4. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

5. Den Teig erneut durchkneten und in 6 Portionen teilen. Jedes Stück zu einem runden Brötchen formen und zur Formung der Hasenohren mittig mit der Schere zwei mal einschneiden.

6. Die Hasenbrötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen (170°C Heißluft) etwa 15 Minuten backen bis sie goldbraun sind.