



# Osterhäsli

[www.besondersgut.ch](http://www.besondersgut.ch)

---

## ***Osterhäsli-Persönlichkeiten***

Verwende für diese Osterhäschen ein Zopfrezeppt aus meinen Büchern, vom Blog oder das vegane Rezept vom Memberbereich.

Viel Spass beim Backen!

## ***Häsli formen***

Nach der Teigzubereitung und der ersten Teigruhe den Teig mit Hilfe der Teigkarte auf die nicht - oder nur leicht - bemehlte Arbeitsfläche geben - die schöne, glatte Seite liegt unten.

Mit dem Teigabstecher 8 Teigstücke à 45g (Rumpf), 8 Teigstücke à 30g (Kopf) und 8 Teigstücke à 30g (Ohren) präzise abwägen und fortlaufend zu Kugeln einschlagen.

Stich möglichst quadratische Teigstücke ab, sie lassen sich einfacher und gleichmässiger zu Kugeln einschlagen. Achte darauf, dass die schöne, glatte Seite intakt bleibt, indem du zu viel oder zu wenig abgestochene Teigstücke so auf weitere Teigstücke legst, dass sie beim Einschlagen mit eingepackt werden und die schöne, glatte Seite aussen bleibt.

Forme anschliessend die 8 Ohren-Kugeln zu länglichen Teigstücken (Teigtaschen). Formiere die Kugeln zu insgesamt 8 Osterhäsli, je 4 pro Backpapier.

Forme aus je 2g Teig 8 Hasenschwänzchen (Kügelchen) und lege sie unter die Rümpfe der Osterhäschen. Die Osterhäschen 10 Minuten mit einem Küchentuch bedeckt entspannen lassen.

Anschliessend den Rumpf und den Kopf mit einer Hand etwas flachdrücken und die zuvor halbierten Rosinen für die Augen in den Kopf stecken.

Das erste Mal bestreichen und die Osterhäsli bedecken, zum Beispiel mit grossen Schüsseln oder Teigwannen. Weitere 30-45 Minuten gehen lassen.

Falls du das vegane Rezept verwendest, nur 1x direkt vor dem Backen mit Ahornsirup bestreichen.

## ***2. Bestreichen/Ohren einschneiden/Backen***

Die ersten 4 Häsli nochmals bestreichen (bei der veganen Variante zum ersten und letzten Mal) und die Ohren mit einer sauberen und scharfen Schere einschneiden.

Im sehr gut vorgeheizten Ofen bei 190 °C ohne Dampf ca. 18-20 Minuten backen.

Mit der zweiten Osterhäsli-Ladung gleich verfahren.

Schmale, bunte Stoffbändeli um den Osterhäsli-Hals binden.

Viel Spass und gutes Gelingen!