

**Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite**

SAUERTEIG OSTERHASEN

mit **BÖCKER Le Chef Bio**

Für den Teig:

100 g **BÖCKER Le Chef Bio**
400 g Weizenmehl Type 550
60 g Zucker
1 TL Salz
200 g Butter
3 Eier
1 Würfel Hefe
75 g Milch

Für die Garnierung:

4 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Wasser
Hagelzucker



einfach



Gesamtzeit: ca. 2 Std.



Backzeit: ca. 30 Min.

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle Zutaten in einem Mixtopf oder einer Rührschüssel abwägen.
2. In einem Mixtopf den Teig mit dem Knetprogramm in 4 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine den Teig in 10 – 15 Minuten auf niedriger Stufe zu einem glatten Teig kneten.
3. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und in einer bemehlten Schüssel an einem warmen Ort abgedeckt für ca. 1 Stunde aufgehen lassen.
4. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Strang formen und in 16 gleich große Stücke teilen (ca. 70 g).
5. Die Teigstücke zuerst zu einer Kugel formen. Diese anschließend etwas flach drücken und zu einem kurzen Teigstrang zusammenrollen. Diesen jetzt mit den Händen zu einem ca. 20 cm langen Strang rollen. Dabei von der Mitte zu den Enden immer etwas dünner werden.
6. Die beiden Enden des Teigstrangs nach oben klappen und zweimal ineinander drehen. Die Enden etwas auseinanderlegen, sodass diese wie kleine Hasenohren aussehen.
7. Die Hasenteiglinge auf einem Blech abgedeckt nochmal 30 Minuten ruhen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.
8. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C aufheizen.
9. Nach der zweiten Teigruhe die Sauerteig-Häschen für ca. 20 – 30 Minuten, je nach Backofen, backen.
10. Nach dem Backen die Aprikosenkonfitüre mit dem Wasser in einem Topf leicht erhitzen, bis sie sich etwas verflüssigt hat.
11. Die Aprikotur mithilfe eines Pinsels auf die leicht abgekühlten, aber noch warmen Sauerteig-Osterhasen streichen.
12. Mit dem Hagelzucker im unteren Teil der Häschen ein Schwänzchen streuen.
13. Die Sauerteig-Osterhasen vollständig auskühlen lassen und genießen!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



TIPPS & HINWEISE

für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio und BÖCKER Le Chef Bio sind einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass die Starterprodukte entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden können. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unsere Produkte enthalten die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Die Starterprodukte können auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao. Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier auslegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.