

## „schnelle“ Germteigosterhasen mit Nussfülle

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Menge: 20 Osterhasen

### Zutaten

#### Für den Teig:

250 ml Milch

1 Pkg. Haas Trockengerm {alternativ: 1 Würfel frische Germ}

50 g Zucker

50 g weiche Butter

1 Ei {Größe M}

50 g Sauerrahm

450 g Dinkel- oder Weizenmehl

2 Eigelb {zum Bestreichen}

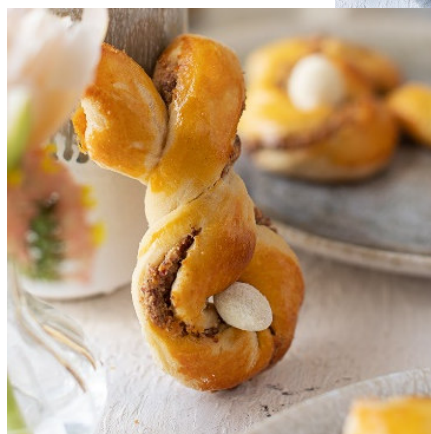
Schokolinsen oder Mandeln {zum Garnieren}

#### Für die Füllung:

2 Pkg. Lorenz Studentenfutter deluxe

50 g Butter

2 EL Zucker



### Zubereitung

Die Milch lauwarm erhitzen, Germ darin auflösen. Die Germ-Milch-Mischung in der Küchenmaschine mit Zucker, Butter, Ei und Sauerrahm verrühren. Das Mehl nach und nach unterheben und zu einem Germteig verkneten. Den Teig im vorgeheizten Ofen bei 40 °C für 45 Minuten bis zu einer Stunde aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten, dafür die Nüsse im Mixer zerkleinern und mit der Butter und dem Zucker vermengen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und die Hälfte gleichmäßig mit der Füllung bestreichen. Den Teig einklappen und in Bahnen schneiden. Aus jedem Teigstrang einen Hasen formen: Die Teigstränge dafür u-förmig auflegen und die Enden zweimal überkreuzen. Die Teighasen auf einem mit Backpapier belegten Blech erneut für 30 Minuten aufgehen lassen. Dann mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C für rund 15 Minuten goldbraun backen.

Die Osterhasen mit Schokolinsen oder Mandel als Schwänzchen garniert servieren.