

Osterhase und Osterlamm – wer gehört wirklich zum christlichen Glauben?

## M 1

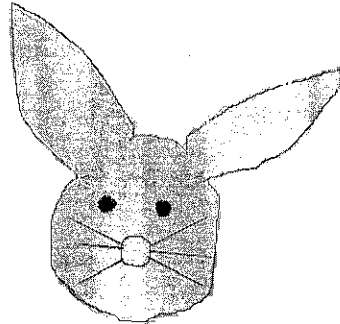
## Kleine Osterhasen – Rezept

### Osterhasen

#### Zutaten

für 12 Hasen

- 300 ml warmes Wasser
- 300 g süße Sahne
- 3 Pkg. Trockenhefe
- 1,5 kg Mehl
- 300 g Honig
- 6 Prisen Salz
- 1,5 TL Vanillezucker
- 150 g weiche Butter
- 3 Eigelb
- 6 EL süße Sahne
- Rosinen und rohe Spaghetti zum Verzieren



#### Und so geht's

1. Mischen Sie das warme Wasser mit der Sahne. Lösen Sie darin die Trockenhefe auf und lassen Sie das Ganze 10 Minuten lang quellen.
2. Vermischen Sie das Mehl mit der gequollenen Hefe, dem Honig, dem Salz und dem Vanillezucker und geben Sie die Butter dazu.
3. Kneten Sie den Teig etwa 10 Minuten lang gut durch. Decken Sie ihn ab und lassen Sie ihn an einem warmen Ort 1 Stunde lang ruhen.
4. Kneten Sie den Teig anschließend noch einmal durch und teilen Sie ihn in gleich große Stücke für jedes Kind.
5. Jedes Kind erhält ein Teigstück und teilt dieses in ein großes Stück für den Hasenkopf, zwei kleinere Stücke für die Hasenohren und ein ganz kleines Stück für die Hasennase.
6. Die Kinder formen aus den Stücken einen Hasenkopf mit Ohren und Nase und drücken zwei Rosinen als Augen in den Teig. Die Spaghetti werden entsprechend durchgebrochen und als Schnurrbarthaare in die aufgedrückte Nase gesteckt.
7. Decken Sie die Hasen auf dem Backblech mit einem Handtuch ab und lassen Sie sie noch einmal 20 Minuten lang gehen.
8. Zum Schluss bestreichen die Kinder die Osterhasen mit der verquirlten Sahne-Ei-Masse.
9. Die Osterhasen werden bei 200 Grad Ober-/Unterhitze oder bei 180 Grad Heißluft etwa 15 Minuten lang gebacken.