

Mein Rezept:

Osterhasen aus Hefeteig



Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 200 ml Milch, lauwarme
- 80 g Zucker
- 100 g Butter, flüssige
- 1 Prise Salz
- 2 Ei(er)

Zum Verzieren:

- n. B. Rosinen
- n. B. Mandelblättchen
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 2 EL Milch oder Kondensmilch zum Bestreichen

Zubereitung

1. Die ersten sieben Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Hefeteig verarbeiten. An einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Den Teig dann in ca. 15-20 gleich große Portionen aufteilen und daraus Kugeln formen. Etwas platt drücken und mit einem Messer bis zur Mitte einschneiden. Somit einen Hasenkopf mit zwei Ohren (das sind die Einschnitte) gestalten.
3. Die fertigen Köpfe auf ein Backblech legen, jeweils 2 Rosinen für die Augen, 1 Rosine für die Nase und 2 Mandelblättchen für die frechen Hasenzähne in den Teig eindrücken. Die Köpfe ruhig relativ flach drücken.
4. 1 Eigelb mit 1-2 EL Milch verquirlen, alternativ zu dieser Mischung auch Kondensmilch verwenden und das Gebäck damit bestreichen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 20 Min. lang backen.

Tipp: Da sie nicht sehr süß sind, könnte man sie auch noch mit Marmelade o.ä. bestreichen. Zur Lagerung in eine dichte Plastikbox geben, dann halten sie sich ca. 3 Tage lang frisch.



Mein Rezept:

Osterlämmchen im Kokosfell



Zutaten

Für den Teig:

- 150 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 250 g Mehl
- 2 EL Wasser

Für den Belag:

- 3 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 150 g Kokosraspel

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Das Mehl zugeben und mit dem Wasser unterrühren, dann den Teig mit den Händen zusammenfassen, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Für den Belag die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, dann den Zucker nach und nach einrieseln lassen und dabei weiter schlagen, bis die Masse wieder fest wird. Anschließend die Kokosraspel darunter heben.
3. Den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze oder 160°C Umluft heizen.
4. Den gut gekühlten Teig zwischen zwei Lagen Folie etwa 3 mm dick ausrollen. Daraus nun Lämmchen ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
5. Die Kokosmasse auf den Lämmchen verteilen, sodass der Teig möglichst ganz bedeckt ist. 10-12 Minuten goldgelb backen, sie sollten allerdings nicht zu sehr anbräunen.



Mein Rezept:

Zitronige Ostereier – Kekse



Zutaten

- 150 g Butter
- etwas Bio-Zitronenschale, abgeriebene
- etwas Vanillezucker
- 75 g Puderzucker
- 1 EL Milch
- 150 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- n. B. Zitronensaft
- n. B. Kuchenglasur (Zitrone) oder Puderzucker und n.B. Lemon curd

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanille und Zitronenschale schaumig rühren. Dann Mehl, Speisestärke Milch und Zitronensaft unterrühren. Den Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen und kalt stellen.
2. Mit einer eierförmigen Kekform ausstechen und aus der Hälfte der Kekse noch zusätzlich ein kleines rundes Loch ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 11 Min. backen und anschließend abkühlen lassen.
4. Die Hälfte der Kekse(die mit den Löchern) mit Zitronenguss bestreichen und trocknen lassen. Alternativ kann man auch Puderzucker aufbringen. Auf die andere Hälfte jeweils einen Klecks Lemon curd setzen. Dann jeweils 2 verschiedenen Kekse zusammensetzen - fertig sind die Spiegeleier.

Am besten bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern - schon alleine wegen des Lemon curds.



Mein Rezept:

Osterhäschen im Tontopf



Zutaten für 10 Portionen

- 150 g Quark (Magerquark)
- 7 EL Milch
- 6 EL Öl
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 50 g Marzipan -Rohmasse
- 1 EL Aprikosenkonfitüre oder nach Geschmack
- Mehl, für die Arbeitsfläche
- 1 Eigelb
- 30 Korinthen
- Mandel(n) (Stifte)
- 2 TL Puderzucker
- 1 TL Rum oder Zitronensaft
- 10 kleine Möhre(n) aus Marzipan
- Margarine, zum Einfetten der Tontöpfe
- Paniermehl

- 10 Tontöpfe, klein, 5cm oberer Durchmesser

Zubereitung

1. Zuerst die Tontöpfe ca. 1 Stunde in eine Schüssel mit Wasser legen.
2. Gebt Quark, 6 EL Milch, Öl, Salz, Zucker, Van. Zucker in eine Rührschüssel. Verrührt alles mit den Knethaken des Handrührgerätes. Mischt Mehl und Backpulver, gebt es in die Schüssel und knetet alles zu einem glatten Teig.

Mein Rezept:

3. Heizt den Ofen vor: E-Herd 200° /Umluft 175°, Gas Stufe 3

4. Würfelt das Marzipan und rührt die Konfitüre darunter.

5. Trocknet die Blumentöpfe ab und fettet sie gut mit Margarine ein. Streut sie mit Paniermehl aus.

6. Legt 1/3 Quark-Öl-Teig für die Köpfe zur Seite. Rollt den Rest Teig zu einem Strang und teilt ihn in zehn Scheiben. Drückt sie auf wenig Mehl flach. Gebt je 1/2 TL Marzipan-Masse in die Mitte. Legt den Teig darum und formt ihn rund und setzt ihn in die Töpfe.

7. Verquirlt das Eigelb und 1 TL Milch und bestreicht den Teig obenauf damit. Stellt die Töpfchen aufs Backblech und backt die Körper zunächst 12-15 Minuten schön hellbraun.

8. Schneidet den Restteig in 10 Stücke für die Gesichter. Formt kleine Kugeln, die dann eiförmig gerollt werden. An der spitzen Seite mit einem Messer bis zur Mitte einschneiden, etwas auseinanderziehen, so dass 2 Ohren entstehen.

9. Bestreicht diese mit Eigelb. Drückt dann je 2 Korinthen als Augen, 1 Korinthe als Nase und 4 Mandelstifte als Bart hinein.

10. Nehmt die Tontöpfe aus dem Ofen und lasst sie abkühlen. Legt das Backblech mit Backpapier aus und legt die Hasengesichter darauf. Backt sie 10-12 Minuten ebenfalls hellbraun. Last sie auskühlen.

11. Puderzucker mit Rum (Zitronensaft)verrühren (muss recht zäh sein) und auf jeden Körper einen kleinen Klecks geben. Dann den Kopf mit einem Holzspießchen (Zahnstocher) auf den Puderzuckerklecks fest stecken.

Kann auch ohne Holzspießchen angeklebt werden, hält aber so besser!

Wichtig: Bitte darauf hinweisen, dass ein Spießchen drin steckt, sonst Verletzungsgefahr beim Reinbeißen!

12. Die Marzipanmöhrrchen ebenfalls mit Puderzucker am Körper befestigen und trocknen lassen. Man kann auch noch kleine Schleifchen als Halskrause befestigen.

Thema: Party- oder Saisonrezepte, A. Harlaß



Mein Rezept:

Überraschungseier

Kleine Kuchen für Ostern, in der Eierschale gebacken



Zutaten für 10 Eierförmchen:

2	Eier
75 g	Margarine
75 g	Mehl
75 g	Zucker
1 Msp.	Backpulver
1 Pck.	Vanillinzucker
(eventuell etwas Kakao für marmorierten Teig)	

Zubereitung

Man benötigt 10 ausgeblasene leere Eierschalen.

Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten.

In die Eierschalen oben vorsichtig eine kleine Öffnung brechen und die Schalen innen mit etwas Öl auspinseln oder ausspülen. Aus Alufolie 10 kleine Manschetten falten und in eine Springform stellen. In diese Manschetten die Eierschalen mit der Öffnung nach oben setzen, damit sie nicht umfallen. Gut zur Hälfte mit Teig, evtl. mit Hilfe eines Spritzbeutels, füllen und bei Umluft 180°C ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen können die Eier nach Belieben z. B. mit kleinen Schleifen verziert werden oder auf Holzspieße gesteckt. Vor dem Verzehr werden sie einfach geschält.

Frohe Ostern!