

Ganz klar:
Mein  für den Landkreis Stade



www.kai-seefried.de



Familien- Osteraktion

Kai Seefried backt mit Ralf Dietz



Lust auf's Mitbacken?
Rezept auf der Rückseite!





Traditionelle Osterhasen aus Hefeteig

500 g Weizenmehl 550
oder Dinkelmehl 630

120 g gute Butter

100 g Zucker

1 Würfel Hefe (ca. 40g)

15 g Salz

1 frisches Ei vom Hof in
der Nachbarschaft

200 ml frische Vollmilch
aus der Region, lauwarm

20 g Zitronenabrieb

20 g Vanillezucker

Vor dem Kneten die Hefe mit
dem Zucker in der lauwar-
men Milch auflösen, alle Zu-
taten zugeben und intensiv
in der Kitchenaid oder von
Hand kneten.

■ Teigruhezeit 15 min abge-
deckt ruhen lassen.

■ 6 Teigstücke á 150g ab-
wiegen.

■ Erst mit dem Handballen
zu einer Kugel scheuern und
dann zu einem Kegel rollen.

■ 5 min ruhen lassen, die
Teile etwas flach drücken
und mit einem Messer von
der spitzen Seite her bis zur
Hälfte durchschneiden. Die
Ohren etwas spreizen.

■ 15 bis 30 min abgedeckt
ruhen lassen.

■ Mit Ei abstreichen, die
Augen mit je einer Rosine
dekorieren, als Nase bietet
sich eine Haselnuss oder
Belegkirsche an und nach
Wunsch mit Mandeln oder
Hagelzucker veredeln.

■ Dann im 220°C vor-
geheizten Ofen ca. 15 min
backen.

Upgrade: Für den perfekten
Glanz mit flüssiger Butter
abstreichen

Viel Spaß!

