



Osterhäschen aus Germteig gefüllt mit Mohn/Nussfülle

Zutaten (für ca. 30 Häschen)

Für den Teig:

1 Pkg. Frische Germ

100 g Zucker

½ Liter Milch

1/8 Liter Öl

Prise Salz

2 Eier

450 g Dinkelvollkornmehl

500 g Dinkelmehl

Evtl. noch etwas Milch, falls der Teig zu fest ist

Mehl zum Ausrollen des Teigs

1 Ei zum Bestreichen, Hagelzucker und Rosinen zur Deko



Füllen:

Nussfülle:

200 g geriebene Walnüsse

1/16 l Milch

1 EL Rum

40 g Zucker

2 Handvoll Rosinen

Zimt

Ger. Zitronenschale

1 EL Quittengelee (od.
Marillenmarmelade)

Mohnfülle:

125 g Mohn

¼ Liter Milch

20 g Butter

30 g Zucker

1 Handvoll Rosinen

Zimt

Ger. Zitronenschale

1 TL Quittengelee (od.
Marillenmarmelade)

Tipp: Falls ihr die Rosinen weglässt würde ich die Zuckermenge etwas erhöhen.



Zubereitung

Germteig: Frische Germ in die Schüssel bröseln, etwas Zucker über die Germ streuen. Das Öl und ½ Liter lauwarme Milch dazuleeren. Zusammen mit 2 Eier, Zucker und 1 Prise Salz verrühren. Zum Schluss das Mehl einarbeiten. Den Teig eine halbe Stunde rasten lassen.

Nussfülle: Den Kristallzucker, Rum und die Milch in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. In die Milch die Nüsse, Zimt und geriebene Zitronenschale einrühren. Wer möchte: Rosinen dazugeben. Die Nussfülle vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Unter die abgekühlte Masse noch 1 EL Quittengelee unterrühren.

Mohnfülle: Den Kristallzucker und die Milch in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. In die Milch den Mohn, Butter, Zimt und geriebene Zitronenschale einrühren. Falls die Mohnfülle zu weich ist evtl. Noch Semmelbrösel unterrühren. Die Mohnfülle vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Unter die abgekühlte Masse noch 1 TL Quittengelee unterrühren.

Häschen formen:

Den Germteig zu kleinen Rechtecken ausrollen und mit der gewünschten Fülle bestreichen und wie in den Bildern gezeigt zu Häschen formen. Vor dem Backen die Häschen noch einmal gehen lassen, mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker und Rosinen verzieren. Die Häschen bei 175 Grad Heißluft für ca. 15-20 Minuten backen.

