

Süße Osterhäschen



250 g Dinkelmehl 250 g Mehl 2 TL Trockenhefe	Mischen
80 g weiche Butter 300 ml Milch, lauwarm 1 EL Honig Salz 2 Eier	Dazugeben und zu einem Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen
<p>Teig zu einer Rolle formen. In 15 Stücke á ca. 60 g teilen. Übrigen Teig zu 15 kleinen Kugeln formen. Jedes Stück Teig zu einem langen Strang rollen. Enden umeinanderdrehen. Spitzen auseinanderziehen. Auf die Schlaufen je eine Teigkugel setzen. Hasen auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.</p>	
1 Ei 2 EL Schlagsahne	Verrühren und die Hasen damit bestreichen
¼ TL gemahlener Zimt 1 EL brauner Zucker	Mischen und Hasen damit bestreuen.
Hasen ca. 20 Minuten gehen lassen	
Ca. 13 Min. bei 200° C Umluft backen.	
Hasen abkühlen lassen	
2 EL Puderzucker Ca. 1 TL Zitronensaft	Zu einem Guss verrühren und die Hasenpuschel damit bestreichen