



## Osterhasen-Brötchen ohne Zucker backen

ab 7. Monat

### Zutaten

- 325 g Dinkelmehl
- 125 ml Milch
- 10 g frische Hefe
- 50 g Apfelmark
- 25 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 2 EL Milch



### Zubereitung:

1. Löse die Hefe in lauwarmer Milch auf. Gib Apfelmark, Salz und Butter hinzu. Knete das Mehl unter. Lass den Teig eine Stunde ruhen.
2. Teile den Teig in 6 kleine Stücke. Nimm davon jeweils 2 ab und forme es länglich. Forme den restlichen Teig zu runden Brötchen. Lege jeweils ein ovales Teigstück und ein rundes Teigstück aneinander. Schneide das ovale Teigstück als Hasenohren ein. Lass den Teig 30 Minuten abgedeckt ruhen.
3. Heize den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vor. Verrühre die Milch mit dem Ei und bestreiche die Teiglinge damit. Backe die Osterhasen Brötchen für 20 Minuten goldgelb. Decke sie direkt nach dem Backen für 15 Minuten mit einem sauberen Küchentuch ab, so wird die Kruste schön weich.

### Unsere Empfehlung für Dich:

**BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE**

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN  
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

erhältlich unter <https://www.familienkost.de/shop/>