



# Caotina®

## SCHOGGI-OSTERHASEN



Menge  
5 Stück



Zubereiten  
mehr als 60 Minuten

### DU BRAUCHST ...

500 g Mehl  
20 g frische Hefe  
30 g Zucker  
1,5 TL Salz  
70 g weiche Butter  
250 ml lauwarme Milch  
1 verquirltes Ei zum Bestreichen  
10 TL Caotina Crème Chocolat

### SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Mehl in einer Schüssel mit Hefe, Zucker und Salz verrühren.
- ♥ Butter in Stücken zugeben.
- ♥ Milch dazu schütten und so lange kneten, bis der Teig geschmeidig ist (mit der Küchenmaschine dauert dies etwa 7 Minuten).
- ♥ Teig in der Schüssel lassen, mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort etwa 1 Std. aufgehen lassen.
- ♥ Teig in 5 gleich grosse Stücke teilen, von jedem Stück eine kleine Kugel für das Schwänzchen weglegen. Danach die Stränge zuerst flach walzen, mit je 2 EL Caotina Crème Chocolat bestreichen, die Stränge längs zusammenklappen und gut verschliessen, danach zu Hasen formen (siehe auf dem Bild links).
- ♥ Wenn du es nicht so perfekt hinkriegst – nicht verzagen, es ist ganz normal, wenn hier und da etwas Schokolade ausläuft.
- ♥ Die Hasen mit verquirltem Ei bepinseln und bei 200 °C etwa 17 Min. backen.

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit [www.cookinesi.com](http://www.cookinesi.com)



# LAPIN DE PÂQUES AU CHOCOLAT Caotina®



Quantité  
5 pièces



Préparation  
plus de 60 minutes

## IL TE FAUT ...

500 g de farine  
20 g de levure  
fraîche  
30 g de sucre  
1,5 cc de sel  
70 g de beurre mou  
250 ml de lait tiède  
1 œuf battu pour  
badigeonner  
de Caotina  
Crème Chocolat

## C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Mélanger la farine dans un bol avec la levure, le sucre et le sel.
- ♥ Ajouter le beurre en morceaux.
- ♥ Verser le lait et pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple (cela prend environ 7 min. avec le robot de cuisine).
- ♥ Laisser la pâte dans le bol, la recouvrir d'un linge humide et la laisser lever dans un endroit chaud pendant env. 1 h.
- ♥ Diviser la pâte en 5 morceaux de taille égale, prélever une petite boule sur chaque morceau pour pouvoir former la queue. Etaler chaque boudin à plat, les badigeonner de 2 cuillères à soupe de Caotina Crème Chocolat, les replier dans le sens de la longueur et bien les refermer, puis former des lapins.
- ♥ Si tu n'y arrives pas parfaitement, ne désespère pas, il est tout à fait normal qu'un peu de chocolat se renverse ici et là.
- ♥ Badigeonner les lapins avec l'œuf battu et faire cuire au four à 200 °C pendant environ 17 min.