



Hefe-Häschen



Zutaten (für 6 Häschen)

Rührteig:

- 250 g Mehl (Type 550)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 EL Zucker
- 150 ml Milch
- 1 EL Butter (weich)
- 1 Ei (Gr. M, verquirlt)

Zum Verzieren:

- Puderzucker
- Bunte Zuckerstreusel

Zubereitung

Mehl, Hefe und Zucker in einer Rührschüssel vermengen.

Milch und Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd erwärmen (nicht zu heiß) und zum Mehl-Hefe-Zucker-Gemisch dazugeben. Die Masse zu einem glatten Teig kneten, der sich vom Schüsselrand löst und elastisch ist.

Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen, zugfreien Ort für 60 bis 90 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen nahezu verdoppelt hat.

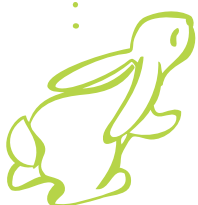
Den Teig in sechs gleich große Stücke teilen und jedes mit den Fingern zu einer ca. 30 cm langen Schlange rollen. Ungefähr einen Zentimeter Teig von jeder Schlange abschneiden und daraus kleine Bällchen formen. Aus ihnen werden die Hasenschwänze. Die Schlange u-förmig auf die Arbeitsfläche legen. An den Enden (die zu Ohren werden) greifen und zweimal miteinander verschlingen. Die Ohren etwas in die Länge ziehen und die Enden spitz auslaufend formen.

Die Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Hasenschwänze mit verquirltem Ei bestreichen und auf die Hasen setzen. Die Hasen mit einem Geschirrtuch abdecken und erneut eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Hasen mit dem restlichem Ei bestreichen und ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Hasenschwänze mit Zuckerguss und Zuckersteuseln verzieren.



Frohe Ostern wünscht Ihnen Ihre Allianz.