

Hefe – Hasen

Zutaten:

(etwa 12 Stück)

Hefeteig:

225 ml Milch
100 g Butter
500 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenbackhefe
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Zum Verzieren:

Rosinen und gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Die Milch in einem Topf erwärmen und die Butter darin zerlassen. Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Hefe gut vermischen. Anschließend den Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, das Ei und die Milch mit der Butter aus dem Topf dazu geben. Mit dem Rührgerät (Knethaken) gut verkneten. Den Teig zugedeckt für etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich in etwa verdoppelt hat.

Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und den Hefeteig zu einer Rolle formen. In 12 gleichgroße Stücke schneiden und Kugeln daraus formen. Die Kugeln etwas platt drücken und an einer Seite einschneiden um die Ohren zu formen. Die Hasen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit etwas Milch einpinseln. Mit den Rosinen und Mandeln verzieren.

Den Backofen auf Umluft 160 Grad C vorheizen. Das Backblech in die Mitte des Backofens schieben.

Die Hasen etwa 10-15 Minuten backen.

Viel Spaß !

