



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

# Hefeteighasen



## ZUTATEN: (für 6 Stück)

500g Mehl  
100g Zucker  
6g Salz  
75g Butter  
25g Hefe  
60g Ei (1 Ei, Größe M)  
150g Milch  
1g Vanille  
1g Zitrone

1 Ei (zum Abstreichen)  
Rosinen (Deko)  
Mandelstifte (Deko)  
Hagelzucker (Deko)

## ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und für 8 Minuten im langsamen Gang und 6 Minuten im schnellen Gang auskneten. Ob der Teig fertig ausknetet ist, kann man mit dem Fenstertest überprüfen. Dafür den Teig zwischen den Fingern dehnen und wenn man fast durchschauen kann, wie bei einem Fenster, ist er fertig. Nun 1h abgedeckt entspannen lassen.

Nach der Ruhepause den Teig in folgende Größen abteilen. Das werden die Bauteile für die Häschen:

6x 70g für den Körper

6x 30g für den Kopf

12x 15g für die Ohren

12x 5g für die Füße

Die Teigstücke in Kugeln formen. Dann ganz leicht platt drücken, bzw. die Ohren leicht länglich rollen und dann zu einem Hasen zusammenfügen.





VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

# Hefeteighasen



## ZUBEREITUNG:

Nun einmal mit Ei abstreichen und zwei Rosinen für die Augen eindrücken. Für die Schnauze vier Mandelstifte verwenden. Auf die Füßchen kommen Hagelzucker

**Tipp:** drückt wirklich alles richtig fest in den Teig, sonst könnten diese Details beim Backen verrutschen.

Nun wieder für 1,5h - 2h ruhen lassen. Den Backofen auf 180° Ober- / Unterhitze oder 160° Umluft vorheizen. Dann nochmal vorsichtig mit Ei abstreichen und in den vorgeheizten Backofen geben und für 15 Minuten backen.

