

Süße „Hasen“

Zutaten:

1/2	Würfel frische Hefe
300 ml	Milch
500 g	Dinkelmehl
1 EL	Zucker
1 TL	Salz
50 g	Butter oder Margarine

Zum Verzieren:

1	Ei
1 EL	Milch

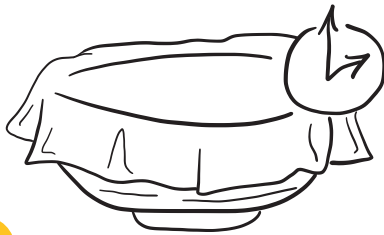
Rosinen oder Schokodrops
und Mandelstifte



1.

Die Hefe und den Zucker in einen Becher mit lauwarmen Milch verrühren und auflösen lassen. In einer Schüssel Mehl, Salz, Butter mit der warmen Hefe-Milch-Mischung verrühren und für **ca. 10 Minuten** mit dem Knethaken kneten.

Hier fehlt noch etwas Farbe, oder? Hol' dir deine Stifte und mal das Rezept so bunt aus wie du magst!

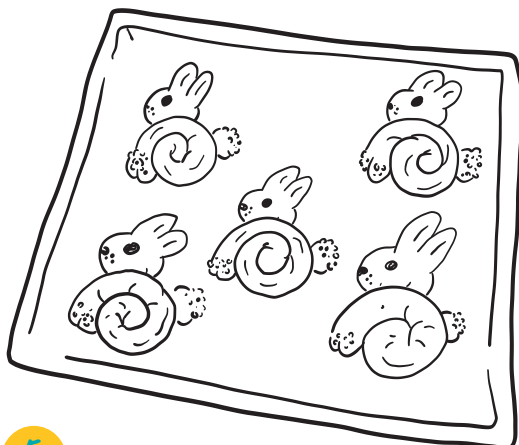


2.

Schüssel mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort für mindestens **1 bis 2 Stunden** gehen lassen. Teig nochmals kurz durchkneten.

3.

Den Teig in **5 Portionen** teilen. Mit den Händen Teigkreise für den Kopf und den Schwanz formen. Aus dem restlichen Teig einen langen Strang formen und zu einer Schnecke aufrollen. Alles zusammensetzen und den Kopf für die Ohren etwas teilen.

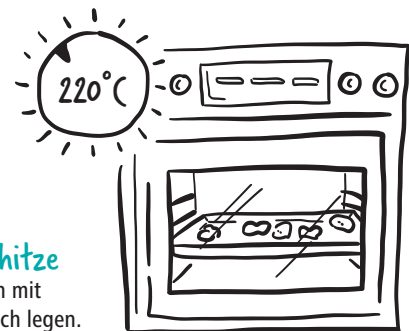


5.

Mit einer Mischung aus verquirltem Eigelb und Milch bestreichen. Mit Rosinen und Mandeln dekorieren. Die Hefehasen etwa **12 bis 15** Minuten backen, bis sie schön goldbraun sind.

4.

Ofen auf 220 Grad **ober- und unterhitze** vorheizen. Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.



Guten Appetit und Frohe Ostern!

MACH MIT!

Spaß mit Lisa

VGF

