

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de
www.EZ-Ortenau.de

Hasenköpfe aus Hefeteig

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Mehl 70 g Zucker 1 Prise Salz 30 g frische Hefe 200 ml Milch 80 g Butter 1 Ei	In eine Rührschüssel geben. Erwärmen, Butter in der Milch schmelzen. Vorsicht- nicht zu heiß werden lassen! Zusammen mit der Milch zum Mehl geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig an einem zugfreien, warmen Ort ca. **30 Minuten** gehen lassen. **Oder im 30 Minuten bei 40 Grad** abgedeckt im Dampfgarer gehen lassen.

Hasenköpfe formen:

Aus dem Teig 10 gleichgroße Kugeln formen.
 5 Kugeln nochmals halbieren, daraus die Ohren
 formen, an eine große Kugel legen.
 Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech
 legen und mit Eigelb bestreichen.
 Aus Rosinen die Augen und mit Mandelhälften
 Zähne aufdrücken.
 Nach dem Backen mit Schokoglasur oder
 Zuckerschrift Mund und Nase aufmalen



Im Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 25 Minuten goldbraun backen.

