

Hefehäschen

Rezept für 20 Stück

Für den Hefeteig:

¼ l Milch

1 Würfel Hefe (42 g)

75 g Zucker

500 g Mehl (Type 405)

Salz

2 Eigelb (Größe M)

Für die Deko:

2 Eier

2 EL Milch

etwas Hagelzucker

100 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

rote Zuckerschrift

Mehl für die Arbeitsfläche



© Fotostudio Dierckes für ZS Verlag

1. Für den Teig die Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze lauwarm werden lassen. Hefe hineinbröckeln und 1 Prise Zucker dazugeben. Zugedeckt etwa 10 Minuten gehen lassen. Mehl, übrigen Zucker und 1 Prise Salz in eine große Schüssel geben. Die Eigelbe dazugeben. Den Backofen auf 50 Grad (keine Umluft) vorheizen.
2. Hefemilch zur Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Backofen ausschalten. Den Teig im Ofen mit einem Küchentuch bedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß geworden ist.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit den Händen nochmals durchkneten und in 20 gleich große Stücke teilen. Teigstücke auf der bemehlten Arbeitsfläche zu länglichen Brötchen formen. Diese jeweils längs bis zur Mitte einschneiden, sodass zwei Stränge für die Ohren entstehen. Die Ohren diagonal übereinanderlegen und dabei eventuell noch länger ziehen. Häschen auf das Blech legen und etwa 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Für die Deko die Eier aufschlagen und mit der Milch verquirlen.
4. Die Häschen mit der Eiermilch bepinseln, die Ohren mit Hagelzucker bestreuen. Das Blech auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben (Topfhandschuhe!) und die Häschen etwa 30 Minuten hellbraun backen (Küchenwecker!). Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und mit einem Teelöffel oder einer kleinen Spritztüte Augen und Schnauzenhaare aus Zuckerguss aufmalen, mit roter Zuckerschrift Pupillen und Nasen aufbringen. Nach Belieben Eisstiele oder Lollistiele in die Häschen stecken.



Mehr Rezepte in:

„Kochen und Backen mit der Maus“