



Hefehasen

Zutaten für 8 Stück

Weissmehl	250 g
Bio-Zitrone Abrieb	Wenig
Milch	140 g
Vollei ganzes Ei verquirlt	20 g
Hefe frisch	15 g
Butter	40 g
Salz	4 g
Schokodrops backfest	80 g
<hr/>	
Ei	1 Stk.
Eigelb	1 Stk.
Salz & Zucker	1 Prise



Menge:	8 Stück
Backzeit:	ca. 10 - 12 Minuten
Backtemperatur:	200 °C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	3 Tage

Zubereitung:

1. In eine Teigknetmaschine das Weissmehl und wenig Abrieb einer BIO-Zitrone geben. In einem Litergefäß Milch, Vollei und die Hefe zusammen vermischen und zu dem Mehl hinzugeben. Im 1 Gang oder kleiner Stufe die Zutaten für 1 Minute mischen.

Danach die Butter hinzufügen und für weitere 4 Minuten auf kleiner Stufe mischen. Am Ende kommt noch das Salz hinzu und nun wird der Teig für weitere 3 Minuten auf Stufe 2 oder schneller Stufe ausknetet.

2. Der Teig sollte danach sehr weich und etwas klebrig sein. Den fertigen Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und mit einem Teigplastik zudecken und für 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Nach 20 Minuten den Teig zu einer Kugel formen und auf etwas Mehl mithilfe von Ausrollhölzern ca. 1cm dick ausrollen. Danach den Hasen Ausstecher in wenig Mehl tunken und den Teig damit ausstechen.

3. Der Teig sollte danach sehr weich und etwas klebrig sein. Den fertigen Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und mit einem Teigplastik zudecken und für 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Nach 20 Minuten den Teig zu einer Kugel formen und auf etwas Mehl mithilfe von Ausrollhölzern ca. 1cm dick ausrollen. Danach den Hasen Ausstecher in wenig Mehl tunken und den Teig damit ausstechen.

Den Teig wieder zusammenkneten, ausrollen und ausstechen, bis er aufgebraucht ist. Die Hasen mit einem Teigplastik abdecken und 20 Minuten ruhen lassen. Backofen dann auf 200 °C Umluft vorheizen.

4. Die Zutaten für die Eistreiche zusammenrühren und die Hasen nun zweimal damit bestreichen. Anschließend eine halbierte Rosine als Auge in den Hasen drücken, die Ohren mit einem Messer einschneiden und nach Belieben richten.

Die fertig dekorierten Hasen kommen nun für 10 bis 12 Minuten in den auf 200 °C Umluft vorgeheizten Backofen.