

## Backrezept: Hefeteig-Hasen

Ein einfaches Rezept für die ganze Familie.

Die Hasen eignen sich auch super zum verschenken.

Bestimmt wisst ihr jemanden, dem ihr damit eine österliche Freude machen könntet.

### **Zutaten für ca. 10 Stück**

- 1kg Mehl
- 2 TL Salz
- 1 Würfel Hefe
- 150g Butter
- 450 ml Milch
- 120 g Kristallzucker
- 1 Ei od. 1 Löffel Sauerrahm
- Zitronenabrieb von min. 1/2 Zitrone
- 1 Ei zum bepinseln



### 1. Der Vorteig:

Die Milch leicht erwärmen (Achtung: nicht zu heiß!) und die Hefe einbröseln. Ein Esslöffel Zucker dazu rühren und ca. 10 Minuten stehen lassen, bis sich kleine Bläschen bilden.

### 2. Der Hefeteig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Den Vorteig in die Mulde gießen und mit etwas Mehl bestreuen. Die Zitronenschale mit einer feinen Reibe darüber abreiben.

Vorsichtig die weichgewordene Butter, das Ei bzw. den Sauerrahm, das Salz und den Zucker dazu geben und das Ganze kräftig zu einem Teig verkneten.





Die Schüssel mit dem Teig an einen warmen Ort (30-40 Grad) stellen und mit einem Geschirrtuch zudecken. Das Ganze 40 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig noch einmal gut durchkneten bis er weich ist und vielleicht noch ein bisschen Mehl dazugeben, sodass er nicht mehr klebt.

Abschließend den Teig noch einmal 20 Minuten ruhen lassen.

### 3. Die Hasen formen

Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ein Stück des Teiges mit flachen Händen zu einer Rolle ausrollen und daraus wie abgebildet einen Hasen formen. Einfach ausprobieren.

Bedenkt, dass der Teig im Ofen noch etwas aufgeht.

Die fertigen Teigkunstwerke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit verquirltem Ei überall gut einpinseln und bei 160 Grad Umluft ca. 30 Minuten

backen. Je nachdem wie dick die geformten Teigstücke sind, braucht es länger oder eben kürzer bis sie fertig sind. Als Probe könnt ihr auf den Zopfhasen klopfen: Klingt er eher hohl, ist der Teig durch.



#### Hier noch zwei kleine Tipps:

Werden die Hasen im Ofen zu schnell braun, deckt sie mit einer Alufolie ab.

Damit die fertigen Hasen nicht so schnell trocken werden, könnt ihr sie in einem Plastiksack (Gefrierbeutel) aufbewahren.

So bleiben sie länger saftig.