

Hasen backen

Zutaten:

für den Hefeteig:

500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
knapp 1/4 l Milch (250 ml)
1 Ei
etwas Margarine

Für die Verzierung:

Puderzucker
Zitronensaft
Schokolade



Zubereitung des Hefeteigs:

Milch in einem Topf kurz erhitzen, damit sie lauwarm ist.

Ein paar Esslöffel davon in ein kleines Töpfchen abschöpfen, in welches ebenfalls Hefe und 1 Esslöffel Zucker gegeben und verrührt werden.

Die Hefe nun gehen lassen.

In den Topf mit der lauwarmen Milch das Ei, den Vanillezucker, den restlichen Zucker und etwas Margarine geben.

Dieses nun auf der, von vorhin noch warmen, Platte erwärmen, bis die Margarine geschmolzen ist.

Das Mehl in der Zwischenzeit in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken.

Wenn die Margarine also nun geschmolzen ist, so wird der Inhalt dieses Topfes in die Mulde gegossen und mit einem Löffel mit dem Mehl vermischt.

Wenn die Hefe gegangen ist, so wird diese ebenfalls in die Mehlschüssel gegeben und die Masse mit dem Löffel zu einem Teig verarbeitet.

Den Teig nun (mit einem Geschirrtuch abgedeckt) ca. 15 Min. gehen lassen.

Zubereitung der Hasen:

Knetet den Teig gut durch.

Aus einem Stück davon formt ihr eine Teigrolle.

Diese legt ihr nun zu einer Art Schlinge und drückt sie an der sich kreuzenden Stelle etwas fest.

Schon ist der lustige Hasenkopf fertig.

Legt ihn und weitere auf diese Weise geformte Häschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backt sie im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C etwa 15-20 Minuten.

Schaut einfach immer wieder während des Backens nach den Häschen, damit sie nicht zu dunkel werden.

Lasst sie danach abkühlen.

Rührt aus Puderzucker und Zitronensaft einen Zuckerguss an und bepinselt die Häschen.

Lasst die Glasur trocknen.

Schmelzt Schokolade im Wasserbad und pinselt die Ohrspitzen mit Schokolade ein.

Mit einer Spritztülle (oder einem Gefrierbeutel an dem ihr eine Ecke schräg abschneidet) noch Augen, Schnäuzchen und Barthaare aufspritzen und erkalten lassen.