

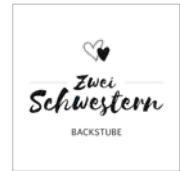
Hefehäschen für 10 Stück

Teig:

110 ml Milch
40 g Butter
30 g Hefe
300 g Mehl
1 Ei
35 g Vanillezucker
1/2 TL Salz

4 EL rote Marmelade

30 g Butter
Vanillezucker

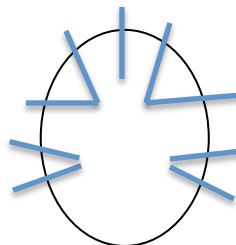


So geht's

Für den Hefeteig die Milch mit der Butter leicht erwärmen und die Hefedarin auflösen. Die restlichen Zutaten für den Hefeteig in einer Schüssel vermischen. Den Teig mit den Knethaken mind. 10 min gut durchkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

Den Hefeteig in 10 Stücke trennen und Eier formen. Mit einem Teigroller dünn ausrollen. Einschneiden und zu Häschen formen (siehe Skizze). Mit einem Kochlöffel eine Öffnung in den Bauch drücken und mit Marmelade füllen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben
Und im vorgeheizten Backofen bei 185 ° C
Ca. 10 min backen.



Noch warm mit zerlassener Butter bestreichen
Und sofort mit Vanillezucker bestreuen.