

## zu Ostern

### Süße Hefe-Hasen



#### Zutaten

##### Für den Hefeteig:

500 g	Weizenmehl
1 Pck.	Trockenhefe ODER:
½ Würfel	Hefe, frische
100 g	Zucker, ca.
1 Pck.	Vanillezucker (Bourbon)
1 Flasche	Butter-Vanille-Aroma
1 Prise(n)	<u>Salz</u>
250 ml	Milch, handwarmer
7 EL	Öl

##### Außerdem:

1 TL	Milch
2 TL	Hagelzucker
2	<u>Mandel(n), halbierte, abgezogene</u>
1	Eigelb, zum Bestreichen

#### Zubereitung

□ Arbeitszeit ca. 40 Minuten □ Ruhezeit ca. 1 Stunde 15 Minuten □ Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten □ Gesamtzeit ca. 2 Stunden 15 Minuten

Für den Teig mit Trockenhefe: Mehl mit Hefe mischen, mit den restlichen Zutaten ca. 5 min zu einem glatten Teig verkneten. Oder für den Teig mit frischer Hefe: die Hefe, Zucker, Vanille-Zucker und Milch zu einem Vorteig verrühren, 15 min bei Zimmertemperatur stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, restliche Zutaten an den Rand verteilen. Vorteig in die Mitte geben, mit etwas Mehl vermischen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Hefeteig jeweils zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Jeweils auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch mal kurz durchkneten. Teig zu einer Rolle formen, diese in 4 gleichgroße Stücke teilen. Eigelb mit Milch verschlagen.

Für den Hasen jeweils 1/3 jedes Stückes zu 10 cm langen Rollen, den Rest der Teigstücke jeweils zu 35 cm langen Rollen formen. Die lange Rolle als "Hasenkörper" zu einer Schlinge legen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Kurze Rolle an der Seite zur Hälfte mit Eigelbmilch bestreichen und damit als "Kopf" an den Körper legen. Oberen Teil des "Kopfes" und die "Pfoten" jeweils etwa zur Hälfte mit einer Schere einschneiden. Die Hasen rundherum mit restlicher Eigelbmilch bestreichen. "Schwänzchen" und "Pfoten" mit Hagelzucker bestreuen.

Mandelhälften quer halbieren und als "Augen" in den Teig drücken.

Hinweis: Ich habe statt 1/2 Würfel Hefe einen ganzen Würfel genommen. Das kann man auch machen. Für die Augen kann man wahlweise auch Rosinen nehmen.

Strom: Ober-/Unterhitze: etwa 180° C (vorgeheizt), Heißluft: etwa 160° C (nicht vorgeheizt),

Gas: Stufe 2 - 3 (vorgeheizt)

Backzeit: ca. 20 min