

## Hefehäschen



Für 20 Häschen

Für den Hefeteig: 1/4l Milch, 1 Würfel Hefe (42g), 75 g Zucker, 500 g Mehl, Salz, 2 Eigelb

Für Deko: 2 Eier, 2 EL Milch, Hagelzucker, Zuckerschrift

Für den Teig die Milch in einem Topf lauwarm werden lassen. Die Hefe hineinbröckeln und 1 Prise vom Zucker hinzugeben. Zugedeckt circa 10 Minuten gehen lassen. Mehl, übrigen Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Anschließend die Eigelbe hinzugeben.

Die mit Hefe gemischte Milch zur Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Teig verkneten (Handrührgerät mit Knethaken). Den Teig in den auf 50 Grad vorgeheizten und wieder ausgeschalteten Ofen bedeckt im Ofen 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend den Teig noch einmal gut durchkneten und in 20 gleich große Stücke teilen. Diese zu kleinen länglichen Brötchen formen und bis zur Mitte einschneiden (am besten mit einem feuchten Messer). Das ergibt die beiden Ohren, die jetzt übereinander und noch etwas länger gezogen werden. Die Häschen nochmal 30 Minuten gehen lassen.

Für die Deko die Eier aufschlagen und mit der Milch verquirlen. Damit werden dann die Häschen bestrichen und dann nochmal 30 Minuten in den auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorgeheizten Ofen geben, bis sie hellbraun gebacken sind.

Mit der Zuckerschrift werden dann noch Augen und Nase aufgemalt und dem Hagelzucker die Ohren verziert.