

Pikantes Häschen vom Blech

Hefe-Laugen-Gebäck mit Käse-Schinken-Füllung

etwa 10 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Lauge:

5 EL Wasser

1 TL Dr. Oetker Natron

Hefeteig:

350 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

1 TL Salz

200 ml Wasser

50 ml Speiseöl

Füllung:

½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter

100 g gekochter Schinken

50 g geriebener Gouda

Außerdem:

½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter

3 EL Weizenmehl

1 Vorbereiten:

Wasser in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und Natronpulver vorsichtig langsam einrühren, da die Lauge stark sprudelt. Lauge abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und halbieren.



3 Füllung:

Ein Teigstück auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (36 x 20 cm) ausrollen und mit Crème fraîche bestreichen. Schinken in Würfel schneiden und gleichmäßig darauf verteilen, dann mit Gouda bestreuen. Teig von der langen Seite her aufrollen und in 15 gut 2 cm dicke Scheiben schneiden. Schnecken auf dem Backblech eng aneinanderlegen, so dass ein ovaler "Körper" entsteht.

- 4** Übrigen Teig mit Crème fraîche und etwa 3 EL Mehl verkneten und zu einem "Kopf" mit "Ohren", 2 "Füßen", einem "Schwanz", einem "Körbchen" und einem "Arm" formen. Alle Teile an den "Körper" ansetzen, mit der Lauge bestreichen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

Den Hasen mit Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck kann man am Vortag backen oder einfrieren, dann vor dem Servieren kurz aufbacken.

