

Süße Hefe-Hasen

Ein süßes Kleingebäck mit gehobelten Mandeln zu Ostern.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Backpapier

Hefeteig:

50 g Butter

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

1 Pr. Salz

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

300 g Joghurt

100 g Dr. Oetker gehobelte

Mandeln

Korinthen

Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

Milch

Außerdem:

Milch

24 Korinthen

Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

1 Vorbereiten:

Butter zerlassen und abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Salz, Zucker, Vanillin-Zucker, Joghurt und Butter hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann die Mandeln unterkneten. Teig leicht mit Mehl bestreuen, auf der Arbeitsfläche nochmals durchkneten und in etwa 8 gleich große Teigstücke teilen. Diese erst zu Kugeln formen. Aus jeder Kugel einen etwa 15 cm langen Tropfen formen und etwas flach drücken. Das spitze Ende etwa 3 cm einschneiden und zu Ohren formen. Kopf, Bauch und Ohren von Hand ausformen und flach drücken (Abb. 1).



3 Die Hasen mit Milch bestreichen. Korinthen und gesplitterte Mandeln als Augen, Nasen und Barthaare leicht in den Teig eindrücken (Abb. 2).



4 Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Hasen vom Backblech nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.