

Rezepte > Dessert

Süße Hefe-Hasen

Zeit gesamt 2h



Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 10 Portionen

Milch	150 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	200 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Butter	150 g
Eier	2 St.
Himbeer-Fruchtaufstrich	100 ml
Zitronen	1 St.
Puderzucker	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

- 1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit
- 1 EL Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen.
- 2. Inzwischen in einer Schüssel übrigen Zucker, Mehl, Salz und Butter in Stückchen mischen. Hefemilch und Eier zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
- 3. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
- 4. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig zu einem ca. 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Teig mit Fruchtaufstrich bestreichen, oberes Drittel dabei aussparen. Von der längeren, mit Marmelade bestrichenen Seite aus Teig aufrollen. In ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden. Enden der Schnecken ca. 5 cm tief einschneiden und Teigstränge leicht auseinanderziehen, sodass Ohren entstehen.
- 5. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, ca. 20 Min. ruhen lassen und anschließend im Ofen ca. 20 Min. backen.
- 6. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Osterhäschen aus dem Ofen nehmen und Puderzuckersirup über die warmen Schnecken gießen. Lauwarm oder kalt servieren und genießen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst die Häschen auch mit einer anderen Konfitüre oder Nuss-Nougat-Creme

bestreichen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	495 kcal
Kohlenhydrate	83 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g