

Wir backen leckere Hefehäschen

Du brauchst:

einen sauberen Arbeitsplatz, eine größere Schüssel für den Teig, eine kleinere Schüssel, einen Schneebesen, einen stabilen Kochlöffel, einen Teelöffel, eine Waage, ein sauberes Geschirrtuch, einen Backpinsel, eine kleine Tasse und ein Messer; falls du die Hasen ausstechen willst, brauchst du zusätzlich eine Teigrolle und Ausstechform(en)

Zutaten:

½ Würfel frische Hefe
240 ml lauwarme Milch
1 TL (Teelöffel) Zucker

500 g (Gramm) Mehl
70 g Zucker
1 Ei
70 g weiche Butter
1 Prise Salz

Zum Fertigstellen:

1 Eigelb, 1 EL (Esslöffel) Milch, Rosinen oder (Back-)Schokodrops, evtl. Mandelstifte

Hast du alles vorbereitet? Dann kann's losgehen!

Zuerst nimmst du die kleine Schüssel, schüttest die lauwarme Milch hinein, gibst den TL Zucker dazu und bröselst die Hefe rein. Mit einem Schneebesen rührst du nun alles glatt bis sich der Zucker und die Hefe aufgelöst haben.

Jetzt brauchst du die große Schüssel. Hier kommen nun 500g Mehl hinein. In die Mitte drückst du eine Mulde und schüttest die Milch-Hefe-Zucker-Mischung vorsichtig rein. Nun deckst du die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab und stellst sie an einen warmen Ort. Hier muss das ganze nun 15 Minuten ruhen (/gehen).

Wenn die Zeit vergangen ist, holst du die Schüssel wieder an deinen Arbeitsplatz und gibst die restlichen Zutaten hinein (Zucker, Ei, Butter und eine Prise -Messerspitze- Salz).

Verknete nun alles bis der Teig schön glatt ist. Dann muss der Teig wieder an einem warmen Ort gehen, bis er sich verdoppelt hat. Das dauert ca. 30-60 Minuten, je nachdem wie warm es ist. In dieser Zeit kannst du schonmal ein bisschen aufräumen/ saubermachen,.... ;-) und den Backofen vorheizen, auf 180°Grad Ober- und Unterhitze. Stelle auch schon dein Backblech bereit und lege es mit Backpapier aus.

Wenn der Teig nun endlich soweit fertig ist, streust du etwas Mehl auf deine saubere Arbeitsfläche und gibst den Teig darauf. Knete ihn noch einmal durch. Jetzt wird der Teig geteilt in gleich große Teile, 10 Stücke für kleinere Häschen oder 6 für etwas größere. Aus je einem Teigstück entstehen nun die Hasen. Forme eine etwas größere und eine kleinere Kugel für den Körper und zwei kleine Röllchen für die Ohren. Setze und drücke die Teile nun zusammen und forme den Hasen. Er sollte nicht zu dick sein, deshalb musst du alles etwas flach drücken, ca. 1,5 bis 2 cm hoch. Lege den Hasen nun vorsichtig auf das Backblech. So machst du das mit allen Häschen. Lass immer Platz zwischen den Hasen, da diese beim Backen noch aufgehen (größer werden). Wenn das Blech voll ist (es werden bestimmt 2 Bleche werden), dann kannst du deine Häschen verzieren. Hierfür musst du das Eigelb mit

der Milch verquirlen und mit einem Pinsel die Hasen bestreichen. Für die Augen und die Nase drückst du vorsichtig jeweils eine Rosine (oder ein Schokodrop) auf die entsprechende Stelle. Wenn du möchtest, kannst du den Hasen noch weiter verzieren mit Mandelstiften, Rosinen oder Schokodrops. Bist du fertig damit? Dann ab damit in den Backofen (den du ja schon vorgeheizt hast). Bei 180° Grad werden die Hasen nun ca. 18-20 min. gebacken, je nachdem wie hell oder dunkel sie werden sollen. Fertig sind sie, sobald sie eine schöne, gold-braune Farbe haben. Lass dir evtl. von einem Erwachsenen beim rausholen helfen. Beim 2. Blech gehst du genauso vor.

So, nun hoffe ich, dass alles gut geklappt hat und wünsche dir bzw. euch (du wirst ja nicht alles alleine aufessen ;-),) einen guten Appetit.

Lasst es euch schmecken !