

Süsse Hasengesichter

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Hefeteig:

225 ml Milch
100 g Butter
500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
1 Ei (Grösse M)

Zum Bestreichen:

1 - 2 EL Milch

Zum Verzieren:

Rosinen
Mandelstifte, gehackt

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrössert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 3 Den aufgegangenen Hefeteig leicht mit Mehl bestreuen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. In etwa 12 gleich grosse Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel formen. Aus jeder Kugel einen etwa 12 cm langen Tropfen formen und etwas flach drücken. Das spitze Ende bis knapp zur Hälfte einschneiden und zu Ohren formen. (Abb. 1)



- 4 Die Teigstücke auf das Backblech legen und mit Milch bestreichen. Die Rosinen als Augen und Schnauze eindrücken. Mandelstifte als Barthaare anlegen (Abb. 2). Die Hasengesichter noch etwa 15 Min. gehen lassen.



- 5 Das Blech in den Backofen schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 15 Minuten

Die Hasengesichter auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn du nur ein Backblech hast, kann die zweite Hälfte der Hasengesichter auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereitet werden. Nachdem die erste Serie gebacken ist, einfach das Backpapier auf das Blech ziehen.
- Für die Augen und Hasen-Schnäuzchen können statt der Rosinen auch Haselnüsse verwendet werden.
- Das Gebäck ist einfrügergeeignet.