


# Süsse Hefe-Tiere

etwa 8 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****2 Backbleche:****Hefeteig:**

2 dl Milch  
60 g Butter oder Margarine  
500 g Mehl  
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe  
30 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 TL Salz  
1 Ei  
1 Stk. Eiweiss  
100 g Rosinen

**Zum Bestreichen:**

1 Eigelb  
1 EL Milch

**Garnitur:**

Rosinen

**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen.

**2 Zubereiten:**

Die Milch in einer Pfanne erwärmen und die Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl und Hefe in einer Schüssel vermischen. Ausser den Rosinen alle Zutaten, auch die warme Milch-Butter, hinzufügen. Alles mit dem Mixer (Kneithaken) kurz auf niedriger Stufe, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen (ca. 1–2 Std.). Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig mit den Händen nochmals kurz kneten und die Rosinen darunter mischen und beliebige Tiere formen.

Die Teig-Tiere auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und zugedeckt noch einmal eine halbe Stunde gehen lassen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**3 Backen:**

Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Oberfläche damit bestreichen. Als Augen jeweils 2 Rosinen in den Teig stecken. Die Teig-Tiere im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Rille während ca. 25 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Herausnehmen und erkalten lassen.