

Hefezopf Osterhasen



Diese Hefezöpfe, in Form von kleinen Osterhasen, sind super niedlich und sind eine tolle Idee für euer Osterfrühstück oder den Osterbrunch. Sie sind schnell gemacht und überhaupt nicht schwer. Nur der Teig benötigt etwas Zeit zum Gehen. Am Ende des Rezeptes findet ihr Bilder, auf denen ihr seht, wie ich die Häschen geformt habe.

Rezept:

Zutaten: für 6 Häschen

- 350g Mehl
- 125ml Milch
- 50g Butter
- 21g frische Hefe
- 40g Zucker
- 1 Ei Gr.M
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1EL Milch
- Etwas Hagelzucker

Zubereitung:

Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Butter schmelzen (sie sollte nicht wärmer als 40-45°C sein). Hefe in die Milch bröseln und auflösen. Butter und Vanillepaste dazugeben und verrühren. Gesiebtetes Mehl mit Salz und Zucker vermischen. Das Milchgemisch und das Ei hinzufügen und alles in ca. 8-10 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl dazugeben.

Abgedeckt, bei Zimmertemperatur ca. 2 $\frac{1}{2}$ Stunden gehen lassen. Nochmal durchkneten und eine weitere Stunde abgedeckt gehen lassen.

Den Teig in 7 gleichmäßig große Stücke teilen. Aus 6 Teilen je einen ca. 35-40cm langen Strang formen. Das 7te Stück in 6 gleich große Stücke teilen und beiseitestellen. Daraus werden die Schwänzchen geformt.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Jeden Strang zu einem U legen und die Enden zweimal locker umeinander wickeln. Unten sollte eine Öffnung bleiben. Jetzt ein Stückchen vom beiseite gelegtem Teig nehmen, eine Kugel formen und die Öffnung so damit verschließen, das ein kleines Schwänzchen hervor steht. Vorsichtig auf das Backblech legen. Mit jedem Strang genauso verfahren. Darauf achten, das zwischen den Häschen genug Platz ist.

Mit einem Küchentuch abdecken und nochmal 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Häschen damit bestreichen. Die Schwänzchen mit dem Hagelzucker bestreuen. Auf mittlerer Schiene in ca.15 Minuten fertigbacken.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!







