



Aktivität:	Hefe Hasen backen
Alter:	6 Jahre
Dauer:	1 ½ Stunden
Material:	Küchenutensilien

Zutaten:Für den Hefeteig:

- 0.5 Würfel frische Hefe
- 250 Milliliter Milch lauwarm, nicht heiß
- 1 Teelöffel Zucker
- 500 Gramm Weizenmehl
- 70 Gramm Zucker
- 1 mittelgroßes Ei
- 70 Gramm Butter weich
- 1 Prise Salz



Zum Fertigstellen:

- 1 mittelgroßes Eigelb verquirlt
- 1 Esslöffel Milch
- Rosinen zum Verzieren
- Mandelstifte zum Verzieren

Zubereitung

- 1) Die Hefe in einen Becher mit lauwarmer Milch hineinbröckeln. Vorsicht, die Milch darf nicht zu heiß sein! Einen Teelöffel Zucker hinzugeben und dann mit einem Löffel so lange rühren, bis sich Zucker und Hefe aufgelöst haben.
- 2) Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Hier nun die lauwarme Hefe-Milch-Mischung hinzufügen. Den restlichen Zucker dazugeben und mit etwas Mehl in der Mulde verrühren. Schüssel mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort für ca. 15 Minuten aufgehen lassen.
- 3) Den Teig abdecken und nun die restlichen Zutaten (Ei, Butter, Salz) hinzugeben und vermischen. Den Teig so lange kneten, bis er glatt ist. Den Teig in der Schüssel zurück an den warmen Ort stellen. Mindestens 30 bis 60 Minuten gehen lassen; länger ist besser. Der Teig sollte sein Volumen verdoppelt haben.

- 4) Teig nach der Geh-Zeit nochmals kurz durchkneten. Die Hasen entweder mit einem großen Keksausstecher aus ausgerolltem Hefeteig ausstechen (dabei verzieht sich der Teig eventuell ein bisschen), mit einem Messer plus Motivvorlage Hasen ausschneiden oder mit den Händen Teigkreise für Körper und Kopf formen, für die Ohren längliche Röllchen mit spitzen Ecken formen. Alles zusammensetzen.
- 5) Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einer Mischung aus verquirltem Eigelb und Milch bestreichen. Mit Rosinen und Mandeln dekorieren. Die Hefehasen etwa 20 Minuten backen, bis sie schön goldbraun sind.

Quelle: Backen macht glücklich