

Hefehasen Rezept

Menge	Zutat
500 g	Weizenmehl
1 Päckchen	Trockenhefe
100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Flasche	Butter - Vanille - Aroma
1 Prise	Salz
250 ml	lauwarme Milch
7 Eßlöffel	Öl
Rosinen, Eigelb zum Bestreichen	

Zuerst mischst du das Mehl mit der Trockenhefe und knetest mit den restlichen Zutaten ca. 5 Minuten einen glatten Teig.

Jetzt lässt du den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Nun formst du wie auf dem Bild unten die Häschen. Für die Augen nimmst du ein paar Rosinen und bestreichst sie mit Eigelb.

Dann kommen sie für 15 bis 20 Minuten bei ca. 170 ° Celsius bei Heißluft in den Backofen.

Guten Appetit!!!

