



Süße Hefe-Hasen

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

Milch	150 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	200 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Butter	150 g
Eier	2 St.
Himbeer-Fruchtaufstrich	100 ml
Zitronen	1 St.
Puderzucker	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel übrigen Zucker, Mehl, Salz und Butter in Stückchen mischen. Hefemilch und Eier zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
3. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
4. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig zu einem ca. 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Teig mit Fruchtaufstrich bestreichen, oberes Drittel dabei aussparen. Von der längeren, mit Marmelade bestrichenen Seite aus Teig aufrollen. In ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden. Enden der Schnecken ca. 5 cm tief einschneiden und Teigstränge leicht auseinanderziehen, sodass Ohren entstehen.
5. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, ca. 20 Min. ruhen lassen und anschließend im Ofen ca. 20 Min. backen.
6. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Osterhäuschen aus dem Ofen nehmen und Puderzuckersirup über die warmen Schnecken gießen. Lauwarm oder kalt servieren und genießen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst die Häuschen auch mit einer anderen Konfitüre oder Nuss-Nougat-Creme

bestreichen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	495 kcal
Kohlenhydrate	83 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g