



## Gedrehte Hefeteig–Häschen

---

### REZEPT

---

#### Zutaten für 8 Häschen:

- 500g Glattes Weizenmehl
- 200ml Lauwarme Milch
- 100g Butter (Zimmertemperatur)
- 50g Honig
- 21g Frische Hefe (Germ)
- 20g Gehackte Mandeln
- Salz
- Optional: 1–2 EL Schlagsahne oder 1 Eigelb

#### Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, die weiche Butter in Stücken, Honig und eine Prise Salz zufügen. Die Milch etwas erwärmen und die frische Hefe in der Milch auflösen. Nun zum Teig fügen und mit dem Handmixer (Knethaken) oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig vermengen. Nochmal kurz mit den Händen durchkneten, zu einer Kugel formen und in der Schüssel (mit einem Tuch abdecken) an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Anschließend den Teig nochmals kurz durchkneten, zu einer Kugel formen und in 8 gleichmäßige Stücke teilen. Die Stücke zu einem gleichmäßigen Strang (ca. 30–35 cm) ausrollen, ein 2–3 cm langes Stück abschneiden und zu einer Kugel rollen. Den Strang zu einem U formen, die Teigkugel am Boden des U's einklemmen und die beiden Stränge zweimal um die Kugel zwirbeln. Die übrigen Häschen auf diese Weise ebenfalls formen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und Abstand lassen, da die Häschen beim Backen noch aufgehen. Die Häschen nun nochmal gut 20 Minuten ruhen lassen. Das Backrohr auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Häschen nun mit Schlagsahne oder einem verquirlten Eigelb bestreichen und auf die Teigkugel gehackte Mandeln streuen. Anschließend im Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 15–20 Minuten goldgelb backen. Vor dem Verzehr etwas auskühlen lassen.

#### Tipp:

Wer die Häschen gerne backofenfrisch zum Frühstück verspeisen möchte, kann den Teig am Vorabend zubereiten und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Eine Stunde vor dem Backen jedoch aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur verarbeiten und weiter nach Anleitung vorgehen.