



HEFETEIG-HASEN

MIT MINI BERNER WÜRSCHEN – AUS DEM THERMOMIX

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCK

1 Packung (250 g) WOLF Mini Berner Würstchen

250 ml Milch

½ Würfel frische Hefe (ca. 20–21 g)

1 TL Zucker

500 g Mehl (Type 550)

1 Ei

60 g weiche Butter

1½ TL Salz

1 Eigelb + etwas Milch zum Bestreichen

Pfefferkörner (für Augen)

TIPP:

Frisch aus dem Ofen serviert schmecken die Hefeteig-Hasen besonders gut und eignen sich ideal für Ostern oder als Snack für zwischendurch.

SO WIRD'S GEMACHT

1. Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min. / 37 °C / Stufe 2 erwärmen.

2. Mehl, Ei, Butter und Salz dazugeben und 3 Min. / Teigknetstufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Teig anschließend etwa 1 Stunde ruhen lassen, bis er deutlich aufgegangen ist.

4. Teig in 12 gleich große Stücke teilen und zu länglichen Strängen ausrollen.

5. Mini Berner Würstchen mit dem Teig umwickeln und zu Hasen formen. Die Enden als Ohren legen.

6. Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit Eigelb-Milch bestreichen und mit Pfefferkörnern verzieren.

7. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15–20 Minuten goldbraun backen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben