

Zopfhasen

Zutaten

Zubereitung: ca. 50 Minuten
Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden
Backen: ca. 15 Minuten

Für 12 Stück

Backpapier für das Blech

Teig:

1 kg Mehl
3 TL Salz
2 EL Zucker
21 g Hefe
6 dl Milch, lauwarm
100 g Butter, flüssig, abgekühlt

1 Eigelb, verquirlt, zum Bepinseln

einige Rosinen



Zubereitung

1. Teig: Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig in 12 gleich grosse Portionen teilen. Aus jeder Portion einen Hasen formen (siehe Foto). Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, während dem Vorheizen nochmals aufgehen lassen. Mit Eigelb bepinseln und mit Rosinen garnieren (z.B. Augen).
3. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen.

Mit Speckwürfeli: 250 g Speckwürfeli ohne Zugabe von Fett in der Bratpfanne knusprig braten, auskühlen lassen. Vor dem Formen unter den Teig kneten.

Mit Rosinen: Dem Teig nach Belieben 3-4 EL statt 2 EL Zucker beifügen. 100-150 g Rosinen während dem Aufgehen lassen des Teiges in warmem Wasser einweichen, abgiessen, gut abtropfen lassen. Vor dem Formen unter den Teig kneten.

Mit Schokoladenwürfel: Dem Teig nach Belieben 3-4 EL statt 2 EL Zucker beifügen. 100-150 g Schokoladenwürfel vor dem Formen unter den Teig kneten.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 393 kcal, 10g Eiweiss, 10g Fett, 64g Kohlenhydrate.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 8000 Rezepte finden Sie auf www.swissmilk.ch/rezepte

2 / 2