





# Hasengesichter

Süße Hasen aus Hefeteig zu Ostern

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Hefeteig:

225 ml Milch  
100 g Butter  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)

**Zum Bestreichen:**  
1 - 2 EL Milch

**Zum Verzieren:**  
Rosinen

Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

Wie backe ich Hefebrötchen als Hasengesichter?:

### 1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und die Butter darin zerlassen.

### 2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- 3 Den gegangenen Hefeteig leicht mit Mehl bestreuen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. In etwa 12 gleich große Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel formen. Aus jeder Kugel einen etwa 12 cm langen Tropfen formen und etwas flach drücken. Das spitze Ende bis knapp zur Hälfte einschneiden und zu Ohren formen. (Abb. 1)



- 4 Die Teigstücke auf das Backblech legen und mit Milch bestreichen. Die Rosinen als Augen und Schnauze eindrücken. Mandelstifte als Barthaare anlegen (Abb. 2). Die Hasengesichter noch etwa 15 Min. gehen lassen.



- 5 Das Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

Die Hasengesichter auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte der Hasengesichter auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie zum Backen dann einfach das Backpapier auf das Blech.
- Für die Augen und Hasen-Schnäuzchen können Sie statt der Rosinen auch Haselnüsse verwenden.
- Das Gebäck ist einfriergeeignet.