

Süße Hefe-Hasen

Zutaten

Teig: 250 g Weizenmehl
½ Pck. Trockenhefe
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1/2 Fl. Butter-Vanille-Aroma
1/2 Prise Salz
125 ml Milch (1,5% oder weniger, handwarm)
3 EL Öl (MCT-ÖL).
Außerdem: ½ TL Milch, 1 TL Hagelzucker, ½ Eigelb

Zubereitung

Mehl mit Hefe mischen, mit restlichen Zutsaten 5 min zu einem glatten Teig verkneten, zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen.

Auf bemehlter Fläche nochmal kurz durchkneten und „Hasen“ formen (siehe Videos auf youtube o.ä.), dann Milch-Hagelzucker-Eigelb-Mischung auf Teig streichen.

Bei 180 Grad (Ober/Unterhitze/vorgeheizt) 20 min backen (Heißluft 160 Grad/nicht vorgeheizt)

