



## Hefeteighasen mit Möhren



### Zutaten für ca. 5 Hasen

½ Würfel Hefe  
280 ml Milch  
50 g Butter  
50 g Zucker  
550 g Mehl Typ 505  
150 g geraspelte Möhren  
1 TL Salz  
Rosinen für Augen und Nase  
1 Ei

### Zubereitung

Milch leicht erwärmen. Butter und Hefe in der warmen Milch auflösen.

50 g Zucker dazugeben und verrühren.

Dann die Milch mit dem Mehl, dem Salz und den geraspelten Möhren gut verkneten.

Den Teig eine Stunde gehen lassen.

Aus dem aufgegangenen Teig die Hasenfiguren formen.

Rosinen als Augen und Nasen in den Teig drücken.

Ein Ei verquirlen und die Hasen damit bestreichen.

10-15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180° C Ober- Unterhitze backen.

Nicht zu dunkel werden lassen.