

Hefeteighasen mit Möhren



Zutaten

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.