Hefe-Hasen mit gefärbten Eiern

Gebäck » Oster-Gebäck

Zutaten (12 Stück)

» 500g Mehl
» 1 Würfel Hefe
» 200ml Milch
» 80g Zucker
» 2 Ei(er)
» Salz
» 100g Butter/Margarine
» 12 bunte Ei(er)
» 2 EL Öl
» Pistazienkerne
» 1 Eigelb

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Die Hefe hineinbröckeln, 6EL lauwarme Milch und 1TL Zucker zufügen. Zugedeckt etwa 15min gehen lassen.

2. Die übrige Milch mit restlichem Zucker, Eiern, Salz sowie Butter zum Vorteig geben und alles mit den Knethaken des elektrischen Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30min gehen lassen.

3. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Den Teig gut durchkneten und in 12 Portionen teilen. Jeweils zu Häschen formen. Die hart gekochten Eier etwas einölen und in die Hasenkörper drücken. Nach Wunsch je eine Pistazie als Auge anbringen. Das Eigelb mit 2EL Wasser verquirlen und die Hasen damit bestreichen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche geben und jeweils 20-25min backen.

Nährwerte: 370kcal/E14g/F18g/KH38g pro Portion

angelegt am: 18.01.2005 Rezept-Nr: 1402

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke