Häschen im Nest

Gebäck » Oster-Gebäck

Zutaten (20 Stück)

» 1 Würfel Hefe
» 250ml Milch
» 100g Zucker
» 250g Haferflocken
» 250g Weizenvollkornmehl
» 1 TL Anis
» 1 TL Salz
» 150g Butter/Margarine
» 2 Ei(er)
» 2 Rosinen

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Hefe mit 100ml lauwarmer Milch und 1TL Zucker verrühren. Haferflocken, Mehl, restlichen Zucker, Anis, Salz und weiche Butter in eine Schüssel geben. Hefemilch unterrühren. 140ml lauwarme Milch, Eier zufügen, verkneten. Zugedeckt 30min gehen lassen.

2. Teig kneten, auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech zum Häschen formen, mit übriger Milch bestreichen. 30min gehen lassen. Ofen auf 180°C vorheizen. Rosinen als Auge und Nase plazieren. Häschen 30min backen. Evtl. im Strohnest servieren.

Nährwerte: 180kcal/E5g/F8g/KH22g pro Scheibe

angelegt am: 16.10.2003 Rezept-Nr: 591

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