

Hasengesichter

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
230 ml Milch
100 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)

Zum Bestreichen:

ca. 1 EL Milch

Zum Verzieren:

Rosinen
Mandelstifte

Wie backe ich kleine Hasengesichter aus Germteig?:

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen), zu einer Rolle formen und in 12 gleiche Portionen teilen. Die Teigstücke ca. 5 Min. rasten lassen. Dann zuerst rund und dann zu ca. 12 cm langen Tropfen formen und etwas flach drücken. Die spitzen Enden bis knapp zur Hälfte mit einer Schere einschneiden und zu Ohren formen.

3 Zum Verzieren:

Die Teigstücke auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und mit Milch bestreichen. Die Rosinen als Augen und Schnauze eindrücken. Die Mandelstifte als Barthaare anlegen. Die Hasengesichter ca. 15 Min. gehen lassen.



- 4 Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

- 5 Den Backvorgang mit den übrigen Hasengesichtern wiederholen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Hasengesichter lassen sich gut auf Vorrat einfrieren. Zum Auftauen 1 Std. bei Raumtemperatur auftauen lassen und ev. bei gleicher Herdeinstellung kurz aufbacken.

