



Hasen backen



Gebackene Hasen passen hervorragend zur Osterzeit, schmecken Kindern und Großen aber auch unter dem Jahr echt lecker.

Aus knusprig gebackenem Hefeteig oder lieber mit Quark-Öl-Teig zubereitet, das ist dem Magen beim Verzehr egal. Wichtig ist hierbei, dass sie gut schmecken.

Na, schon Lust auf's Hasenbacken bekommen?
Dann die Ärmel hochgeschoben und ran ans Werk!

Die süßen Häschen können entweder aus Hefeteig oder aus Quark-Öl-Teig zubereitet werden.

Hasen backen

Zutaten:

des Quark-Öl-Teiges:

200 g Magerquark

100 g Zucker

8 Esslöffel Öl

6 Esslöffel Milch

1 Ei

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

400 g Mehl

1 ganzes Päckchen und 2 gestrichene Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

des Quark-Öl-Teiges:

Quark verrühren und nach und nach mit Zucker, Ei, Vanillezucker, Milch, Öl und einer Prise Salz vermengen.

Danach das Backpulver und zwei Drittel des Mehls unterheben.

Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Nun den Teig mit dem letzten Drittel Mehl mittels des Knethakens des Handrührgerätes oder per Hand gut durchkneten.

Klebt der Teig noch, wird zusätzliches Mehl untergearbeitet.

Für die Verzierung:

Schokoladenkuvertüre

Puderzucker

Zitronensaft o.ä.

eine Spritztülle oder einen Gefrierbeutel

Zutaten:

für den Hefeteig:

500 g Mehl

1 Würfel frische Hefe

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

knapp 1/4 l Milch (250 ml)

1 Ei

etwas Margarine

Zubereitung:

des Hefeteiges:

Milch in einem Topf kurz erhitzen, damit sie lauwarm ist.

Ein paar Eßlöffel davon in ein kleines Töpfchen abschöpfen, in welches ebenfalls Hefe und 1 Eßlöffel Zucker gegeben und verrührt werden.

Die Hefe nun gehen lassen.

In den Topf mit der lauwarmen Milch das Ei, den Vanillezucker, den restlichen Zucker und etwas Margarine geben.

Dieses nun auf der, von vorhin noch warmen, Platte erwärmen, bis die Margarine geschmolzen ist.

Das Mehl in der Zwischenzeit in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken.

Wenn die Margarine also nun geschmolzen ist, so wird der Inhalt dieses Topfes in die Mulde gegossen und mit einem Löffel mit dem Mehl vermischt.

Wenn die Hefe gegangen ist, so wird diese ebenfalls in die Mehlschüssel gegeben und die Masse mit dem Löffel zu einem Teig verarbeitet.

Den Teig nun (mit einem Geschirrtuch abgedeckt) ca. 15 Min. gehenlassen.

Zubereitung für beide Teigsorten:

Aus einem Stück davon eine Teigrolle formen.

Diese wird nun zu einer Art Schlinge gelegt und drückt an der sich kreuzenden Stelle etwas festgedrückt.

Schon ist der lustige Hasenkopf fertig.

Alle geformten Häschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C etwa 15-20 Minuten backen.

Die Häschen nicht außer Acht lassen, damit sie nicht zu dunkel werden.

Nach dem Backen unbedingt auskühlen lassen. Danach aus Puderzucker und Zitronensaft einen Zuckerguss anrühren und damit die Häschen verzieren. Anschließend die Glasur trocknen lassen.

Nun die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Ohrspitzen mit Schokolade einpinseln.

Mit einer Spritztülle (oder einem Gefrierbeutel eine Ecke schräg abschnitten ist) noch Augen, Schnäuzchen und Barthaare aufspritzen und erkalten lassen.

Jetzt sind die leckeren Mümmler fertig!

<https://www.kinderspiele-welt.de/kinderrezepte/hasen-backen.html>

Guten Appetit!

