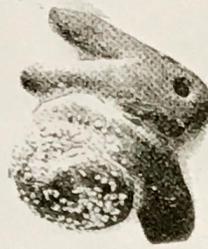


Hefeteighasen



Menge	Zutaten	Zubereitung
Hefeteig: 500 g 1 Würfel 250 ml 40 g 1 Prise 80 g	Mehl Hefe Milch, lauwarm Zucker Salz Margarine	--> in Rührschüssel geben --> zerbröckeln --> alle Zutaten zu einem Teig verkneten --> Teig mit sauberem Geschirrtuch abdecken --> Teig gehen lassen
		Backtemp.: 50° C Zeit : 30 min.
		--> Hefeteig in 4 - 8 Portionen teilen (4 - 8 Hasen) --> jede Portion formen: --> für den Körper eine Rolle formen und einrollen --> Kopf zum Oval formen, Ohren einschneiden --> mit Eiweiß Kopf und Körper zusammensetzen --> mit verquirltem Eigelb, Hase bestreichen --> Rosinen als Augen eindrücken --> mit Hagelzucker bestreuen
		Backtemp.: 200° C Backzeit : ca. 20 min.
		--> auf Kuchengitter erkalten lassen