

Süße Häschen

für den Zauberstein oder großen Ofenzauberer

Ergibt 10 Stück

Zutaten:

1/2	Würfel Hefe
60 g	weiche Butter, in Stücken
220 g	Milch
100 g	Zucker
500 g	Mehl
1 Prise	Salz
1	Ei
2 TL	Vanilleextrakt
3	Eigelb zum Bestreichen
	Hagelzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen, Backrost: unterste Schiene.

Für den Teig Hefe, Butter, Milch und Zucker miteinander verrühren und lauwarm erhitzen. Die restlichen Zutaten dazugeben und in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Im Thermomix: Milch, Hefe, Butter und Zucker in den Thermomix geben und **3 Min./37°C/ Stufe 2** erwärmen. Die restlichen Zutaten dazugeben und **5 Min./Knetstufe** einen glatten Teig kneten.

Den Teig in eine Schüssel umfüllen und mind. 1 Stunde gehen lassen. Danach den Teig noch einmal kurz durchkneten und in 10 Portionen à ca. 100 g teilen.

Von den Portionen jeweils ein etwas mehr als haselnussgroßes Stück abnehmen und zu einer Kugel formen. Den Rest der Portionen jeweils zu fingerdicken Strängen formen, die Enden spitz zulaufen lassen. Dann die Stränge von unten um die Kugel herum legen, die Enden miteinander verschlingen und oben als Hasenohren spitz enden lassen.

Die Häschen auf den ggf. gefetteten Zauberstein legen und mit dem verrührten Eigelb bestreichen. Nach Belieben die Kugeln mit Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen **jeweils 5 Häschen ca. 20 Min. backen.**

Die Häschen schmecken frisch am besten, dazu passt eine leckere Konfitüre.