

Hefe-Häschen

- Zutaten:**
- 500 kg Mehl
 - 100g Zucker
 - 60g Butter
 - 1 Packungen Vanillezucker
 - Zitronenschale
 - ½ Hefewürfel
 - 350 ml warme Milch

- Zum Verzieren:**
- Sahne oder Eigelb zum Bestreichen
 - Schokotröpfchen
 - Rosinen
 - Hagelzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten Zimmerwarm (Butter evtl. schmelzen) untereinander verarbeiten, bis der Hefeteig nicht mehr klebt.

Den Teig in etwa 5 gleich große Teiglinge zerteilen.

Die Häschen individuell formen und mit Rosinen und/ oder Schokotröpfchen als Augen und Mund verzieren.

Zum Schluss mit Sahne bestreichen und mit Hagelzucker betreuen.

Nun die Häschen für mindestens 45 Minuten ruhen lassen.

Im vorgeheizten Backofen 180 Grad (Umluft) 15-20 Minuten backen, je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

