

süße Hefehäschen

Zutaten: (für 2 Backbleche)

für den Hefeteig:

10 g Frischhefe
125 ml Pflanzenmilch
250 g Weizenmehl (Typ 405)
40 g Zucker
50 ml Rapsöl

außerdem:

1 EL Pflanzenmargarine
1 kleine Schüssel Zucker



Zubereitung

Hefe in lauwarmer Pflanzenmilch auflösen. Mehl, Salz, Zucker und Öl dazu geben und zu einem festen Hefeteig kneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen bis er sich deutlich vergrößert hat.

In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den gegangenen Teig ca. 1 cm dick ausrollen und Häschen (oder auch andere Formen) ausstechen.

Auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech legen und ca. 10-15 Minuten backen bis die Häschen leicht goldgelb sind. Nicht zu lange backen, sonst wird das Hefengebäck zu trocken und zu fest.

Nach dem Backen die Häschen etwas abkühlen lassen.

Die Pflanzenmargarine in einer kleinen Schüssel schmelzen und die Häschen dünn damit bestreichen. Dann im Zucker wälzen.

Halten sich ca. 1 Stunde ;-)