

Germteig Häschen

Zutaten:

1/2 kg Weizenmehl, 60 g Butter, 50 g Zucker, 30 g Germ,
1/4 TL Salz, 1 Ei, Schale von 1/2 Zitrone, Vanillezucker,
1/4 l Milch

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Germteig bereiten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort rasten lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Einen Teigstrang von 50-60 g ausrollen - auf einer Seite soll er zunehmend etwas dicker sein. Dieses dickere Ende nach unten abbiegen, damit eine sitzende Position entsteht. Ein kugelförmiges Teigstück als Kopf gut anpressen und mit einem Messer von der Spitze her bis zur Hälfte einschneiden, die Ohren etwas auseinanderbiegen und gut andrücken. Als Schwänzchen einen kleinen Teigstrang unter dem Körper befestigen. Das Auge mit einer Rosine markieren. Den Teighasen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Dann im vorgeheiztem Backrohr bei ca. 170 °C goldbraun backen.

Tipps:

Das Gebäck noch lauwarm einfrieren. Am Tag des Verzehrs ca. 3 Stunden vorher aus dem Tiefkühler nehmen und auftauen lassen. Schmeck frisch und saftig.

