

Hefe-Hase

gebacken mit dem „Schwäbischer Hefezopf“ Rezept

Zutaten:

750 g *Heimatsmühle Weizenmehl Type 405*
150 g *Zucker*
 $\frac{1}{4}$ l *Milch*
150g *Butter*
2 *Eier*
1 *Würfel Hefe*
1 *Prise Salz*
1 Päck. *Vanillezucker*
etwas abgeriebene Zitronenschale
Butter zum einfetten
Mehl zum Teig formen
Zum Bestreichen: 1 Eigelb



Der Vorteig:

1/8 l lauwarme Milch, 1 EL Zucker, zerbröselte Hefe oder Trockenhefe vermischen, 1 EL Heimatsmühle Mehl darüber streuen und 15-20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Der Teig:

Gesiebtetes Heimatsmühlmehl, Eier, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Vanillezucker sowie restliche Milch mit weicher Butter und Zucker verrührt in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Den Vorteig dazugeben und Teig schlagen bis er Blasen wirft. Den Teig nochmals an einem warmen Ort ca. 80-90 Min. gehen lassen. Danach den Teig gründlich durchkneten und kurz ruhen lassen.

Aus dem Teig mit mehligten Händen den Hasenkörper formen. Backblech einfetten, Hase darauf legen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren und den Hasen damit bestreichen.

Ofen vorheizen auf 250 °C und bei 200 °C auf unterster Schiene mit Ober- und Unterhitze 30 Minuten goldbraun backen.

