



SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER
DAS KOCHATELIER FÜR KINDER

Teig Hasen





SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER

DAS KOCHATELIER FÜR KINDER

Zutaten für 4 Hasen:

300 g Mehl (oder Zopfmehl)

7 g Trockenbackhefe (oder ½ Würfel frische Hefe)

30 g Zucker

4 g Salz

140 ml lauwarmes Wasser (etwa 37 °C)

30 g Butter, weich

1 Ei Größe L

3 Esslöffel Milch

4 hartgekochte, gefärbte Eier

Cranberries oder Rosinen

einige Spaghettis





SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER

DAS KOCHATELIER FÜR KINDER

Zubereitung:

Das Ei verquirlen und 30 g abwiegen, den Rest kühl stellen. Das Mehl zusammen mit der Hefe in eine Teigschüssel geben. Zucker, Salz, Wasser und die 30g Ei sowie die weiche Butter dazu geben und alles gründlich verkneten.

Das geht am besten mit einem Rührgerät.



Den Teig für 60 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Dann ist der Teig etwa. doppelt so gross.



Ein Backblech mit Backpapier auslegen und bereitstellen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und in vier Stücke teilen. Jedes Teigstück halbieren und davon eine Hälfte wieder halbieren. Alle Teigstücke jeweils zu Kugeln formen.





SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER

DAS KOCHATELIER FÜR KINDER

In die grösste Kugel kann man jetzt den Daumen reinstecken und ein Loch formen. Das Teigstück so auf das Blech legen, dass alle 4 Hasen Platz haben.

Das gefärbte Ei ins Loch legen. Die mittlere Teigkugel (Kopf) an den Körper drücken. Auch die letzte Kugel noch halbieren und daraus zwei Ohren formen. An den Kopf drücken.

Mit Cranberries oder Rosinen 2 Augen und Nase gestalten.



Nun das restliche Ei mit der Milch mischen und die Hasen damit bestreichen. Nochmals 30 Minuten an an einem warmen oder aufgehen lassen.

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Und die Hasen 30 Minuten backen. Nach dem Abkühlen die Spaghetti zerbrechen und als Barthaare hineinstecken.

