Artikel vom 02.04.2020 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 14:22 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/hefeteighasen-mit-moehren

Hefeteighasen mit Möhren



Foto: meine-möhren.de

Zutaten:

½ Würfel Hefe,
280 ml Milch,
50 g Butter,
50 g Zucker,
550 g Mehl Typ 505,
150 g geraspelte Möhren,
1 TL Salz,
Rosinen für Augen und Nase,
1 Ei.

Zubereitung:

Milch leicht erwärmen. Butter und Hefe in der warmen Milch auflösen. 50 g Zucker dazugeben und verrühren. Dann die Milch mit dem Mehl, dem Salz und den geraspelten

Möhren gut verkneten. Den Teig eine Stunde gehen lassen. Aus dem aufgegangenen Teig die Hasenfiguren formen. Rosinen als Augen und Nasen in den Teig drücken. Ein Ei verquirlen und die Hasen damit bestreichen. 10 bis 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-Unterhitze backen. Nicht zu dunkel werden lassen.