

# HEFE-STERHASEN<sup>!</sup>

500g MEHL | 1/2 Würfel HEFE | 1 VANILLEZUCKER  
250ml MILCH | 100g AGAVENDICKSAFT | 7 EL ÖL  
SALZ | 1 EIGELB | HAGELZUCKER | ROSINEN

## Beschreibung:

- Erwärme die Milch in einem kleinen Topf oder der Mikrowelle.
- Gib das Mehl und die Hefe in eine Schüssel. Schütte die warme Milch darüber und gib Agavendicksaft und Vanillezucker dazu.
- Verknete den Teig und stelle ihn zugedeckt für 30 Minuten an einen warmen Ort.
- Rolle jetzt den Teig zu einer langen Schlange. Schneide ein 15cm langes Stück ab und rolle es zu einer Schnecke zusammen. Das ist der Hasenkörper. Nimm ein kleines Stück Teig und rolle es zu einer Kugel. Drücke die Kugel am oberen Ende der Schnecke, gegenüber des Endes fest.
- Nimm nun erneut 5cm der Schlange und lege es in der Mitte aufeinander. Das ist der Kopf deines Hefehasens. den legst du oberhalb des Schneckenendes an. In die Mitte des Kopfes kommt eine Rosine.
- Lege die fertigen Hasen auf ein Backblech und streiche sie mit Eigelb ein.
  - Schiebe sie für 20 Minuten bei 180 Grad Ober- / Unterhitze in den Ofen.
  - Wenn du willst, kannst du deinen Hasen noch mit Hagelzucker dekorieren.

