



CHEFKOCH

Hasen - Brötchen

für Ostern oder Kinder

Hefeteig:

Schrot, Mehl und Hefe in einer Schüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethacken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen auf 220°C vorheizen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und zu einem Kreis flach drücken. Den Kreis in 8 Tortenstücke schneiden.

Die Spitze jedes Stücks abschneiden und zu kleinen Kugeln ("Hasenschwänzchen") formen. Vom jeweils übrigen Stück etwa 1/3 abnehmen und "Hasenköpfe" formen. Das spitze Ende einschneiden, so dass 2 "Ohren" entstehen. Die übrigen Teigstücke zu Rollen (etwa 25 cm) formen. Diese wie eine "Schnecke" einrollen und auf das Backblech legen. Den "Kopf" und das "Schwänzchen" anlegen. Die "Hasen" mit etwas Wasser bestreichen und mit Kürbis-, Sonnenblumenkernen, Sesam- und/oder Mohnsamen bestreuen.

Die "Hasen" nochmals so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

Dann das Blech auf mittlerer Höhe in den Backofen für 10 Minuten bei 220°C schieben.

Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C zurück schieben.

Brötchen mit dem Backpapier abkühlen lassen.

Arbeitszeit: ca. 45 Min.
Ruhezeit: ca. 2 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 8 Portionen:

250 g	Roggenschrot (Vollkorn)
350 g	Dinkelmehl
2 Pck.	Trockenhefe
2 TL	Zucker
1 ½ TL	Salz
250 g	Kefir
	Brot(e) - Aufstrich Dip
1 Becher	Legere Paprika Chili (oder Creme fraiche)
	Kürbiskerne
	Sonnenblumenkerne
	Sesam
	Mohn

Verfasser: SHanai