Zopfhasen

swissmilk

Zutaten

Für 12 Stück

Backpapier

1 kg Mehl
3 TL Salz
2 EL Zucker
21 g Hefe
6 dl Milch, lauwarm
100 g Butter, flüssig, abgekühlt
1 Eigelb, verquirlt, zum Bepinseln
einige Rosinen

Zubereitung

Zubereiten: 50min
Kochen / Backen: 12min
Aufgehen lassen: 1h10min
Auf dem Tisch in: 2h12min

1. Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

2. Teig in 12 gleich grosse Portionen teilen. Aus jeder Portion einen Hasen formen (siehe Bild). Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, während des Vorheizens nochmals aufgehen lassen. Mit Eigelb bepinseln und mit Rosinen garnieren (z.B. Augen).

3. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen.

Mit Speckwürfeli: 250 g Speckwürfeli ohne Zugabe von Fett in der Bratpfanne knusprig braten, auskühlen lassen. Vor dem Formen unter den Teig kneten. Mit Rosinen: Während der Teig aufgeht 100 g Rosinen in warmem Wasser einweichen, abgiessen, gut abtropfen lassen. Vor dem Formen unter den Teig kneten. Mit Schokoladenwürfeli: Vor dem Formen 100–150 g Schokoladenwürfeli unter den Teig kneten.

---

1 Stück enthält: Energie: 1633kJ / 390kcal, Fett: 10g, Kohlenhydrate: 65g, Eiweiss: 10g