

Zopfhasen

Zutaten für 6 Stück



- 500g Zopfmehl
- 1 Esslöffel Zucker
- 1,5 Teelöffel Salz
- 1 Beutel Trockenhefe
- 50g Butter (weich)
- 3dl Milch (lauwarm)
- 1 Ei
- Hagelzucker
- Schokoladenwürfeli

Material



- 1 Schüssel
- 1 Waage
- 1 Esslöffel
- 1 Teelöffel
- 1 Litermass
- 1 Messer
- 1 Tasse
- 1 Pinsel
- 1 Backblech
- Backtrennpapier
- 1 Handtuch



Gib Mehl, Zucker, Salz und Trockenhefe in eine Schüssel und vermische es.



Forme eine Mulde.



Gib die Butter in kleine Stücke und die Milch in die Mulde dazu.



Knete den Teig etwa 10 Minuten bis er geschmeidig ist.



Decke den Teig mit einem Handtuch zu.

Lass ihn etwa 2 Stunden ruhen, damit er aufgehen kann.



Heize den Ofen auf 220°C vor.



Teile den Teig in 6 gleichgrosse Stücke.



Halbiere ein Stück.



Nimm die eine Hälfte.

Forme daraus eine Schlange.



Aus der Schlange machst du eine Schnecke.



Nimm die andere Hälfte.

Forme eine Kugel.



Drücke die Kugel etwas platt und forme einen Tropfen.



Lege Backtrennpapier auf das Backblech.

Lege die Schnecke darauf.



Drücke das Ende der Schnecke etwas platt.

Lege den Kopf darauf und drücke ihn gut an.



Schneide mit einem Messer die Ohren ein.



Schlage ein Ei auf und verrühre es.

Bestreiche die Zopfhasen damit.



Nimm ein Schokoladenwürfeli und mache dem Hasen ein Auge.

Streue über die Ohren und den Körper etwas Hagelzucker.



Backe die Zopfhasen etwa 15 Minuten.

Einen guten Appetit!

