



Hefeteighäschen



150 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Personen

Für den Hefeteig:

400 g	Dinkelmehl (Typ 630) oder Weizenmehl (Typ 405)
15 g	frische Hefe
220 ml	Milch
70 g	Butter
70 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
etwas	Zitronenabrieb

Für die Füllung:

1 Packung(en)	Petrella Vegan Natur (à 140 g)
100 g	Himbeermarmelade

Für die Deko:

20 g	Kuvertüre
etwas	Puderzucker

Petrella Produkte



Petrella Vegan Natur

PETRI FEINKOST GMBH & CO. KG

CLAUS-PETRI-STRASSE 3
31868 GLESSE / WESERBERGLAND

Petrella

WWW.PETRELLA.DE





Hefeteighäschen



150 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Für den Hefeteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig abgedeckt 60 min. ruhen lassen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Unterlage in gleich große Portionen teilen. Von jeder Teigportion 1/3 für die Ohren abnehmen, die restlichen 2/3 sind für das Gesicht.
3. Für das Hasengesicht die größere Teigportion rund formen, leicht plattdrücken und mit einem gehäuften TL Petrella Vegan Natur und einem TL Marmelade füllen. Den Teig gut um die Füllung legen und fest verschließen, damit nichts herausläuft.
Für die Ohren den Teig zu einem langen Strang formen, halbieren und zu zwei langen Hasenohren biegen. Die gefüllte Teigkugel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Den Ansatz der Ohren unter die Teigkugeln schieben und gut andrücken. Die Häschen dann weitere 30 min abgedeckt ruhen lassen.
4. Die Häschen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft 12–15 min. backen, anschließend gut auskühlen lassen.
5. Die Kuvertüre schmelzen und in einen Einmalspritzbeutel füllen und ein Hasengesicht auf jedes Häschen aufmalen. Zuletzt mit Puderzucker bestäuben und servieren.

PETRI FEINKOST GMBH & CO. KG

CLAUS-PETRI-STRASSE 3
31868 GLESSE / WESERBERGLAND

Petrella

WWW.PETRELLA.DE

