

Herzhafte Laugen-Häschen aus dem Thermomix®



© Herzhafte Laugen-Häschen - Rezepte mit Herz



40 Min. + Wartezeit



leicht



8 Stück

Herzhaftes, schnelles Ostergebäck

Unsere schnellen Hefehäschen sind eine herzhafte Frühstücksidee. Sie sind ein leckerer Blickfang beim Osterbrunch. Abwechslungsreich belegt ist das Laugengebäck eine leckere Abwechslung in der Brotdose.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	20 g	frische Hefe
<input type="checkbox"/>	280 g	lauwarmes Wasser
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	500 g	Mehl Type 550
<input type="checkbox"/>	20 g	Butter
<input type="checkbox"/>	1 1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	Für die Lauge:	
<input type="checkbox"/>	800 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	50 g	Backnatron
<input type="checkbox"/>		grobes Salz zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Teig Hefe, Wasser und Zucker im Mixtopf 30 Sek./37 °C/Stufe 3 mischen. Übrige Zutaten zugeben und 3 Min./Teigstufe kneten. Teig umfüllen und zugedeckt ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Teig in 9 Stücke teilen. 8 Stücke zu einer je ca. 15 cm langen Schlange mit spitz zulaufenden Enden formen. Aus dem restlichen Teig 8 kleine Kugeln formen. Teigschlangen von der Mitte aus je zweimal übereinanderschlagen. Ein Ende als Ohr etwas nach unten formen. Auf den unteren Teil die Teigkugeln als Häschenpuschel setzen, etwas andrücken und mit grobem Salz bestreuen. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Wasser und Natron in einem Topf aufkochen, warm halten, aber nicht mehr kochen. Hasen einzeln 30-45 Sek. in der Lauge baden, dann aufs Blech legen. Im heißen Ofen 20-25 Min. backen.

In unserer [Rezeptsammlung](#) für einen gemütlichen Osterbrunch mit der Familie und Freunde findet ihr weitere einfache Rezepte, alle schnell gemixt im Thermomix.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 230 kcal - 7 g E - 3 g F - 32 g KH