

Rübli-Häschen aus dem Thermomix®



© Rübli-Häschen - Rezepte mit Herz



45 Min. + Wartezeit



leicht



12 Stück

Einfach & gelingsicher, kann man gut gemeinsam mit Kindern zubereiten!

Was hat sich da auf unserem Ostertisch bequem gemacht? Unsere Rübli-Häschen sind ein süßer Blickfang auf jeder Ostertafel, ob einzeln auf dem Teller jeden Gastes oder gemeinsam in einem Körbchen, die süßen Hefeteil-Häschen sind ein leckerer Blickfang und schmecken pur oder aufgeschnitten, mit Marmelade oder Honig sehr lecker.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2	Möhren
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Trockenhefe
<input type="checkbox"/>	100 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	180 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	750 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	200 g	Milch
<input type="checkbox"/>	70 g	Sonnenblumenöl
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	300 g	Doppelrahmfrischkäse
<input type="checkbox"/>	2 TL	Zimt
<input type="checkbox"/>	1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

1. Für den Teig Möhren waschen, putzen, schälen, in groben Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, umfüllen, Mixtopf spülen. Hefe, Wasser und 10 g Zucker in den Mixtopf geben, 2 Min./37 °C/Stufe 1 vermischen. 40 g Zucker, Mehl, Milch, Öl, Eier, Salz und die Möhrenraspel zugeben und 5 Min./Teigstufe zu einem weichen, klebrigen Teig kneten. Teig in eine mit Mehl ausgestäubte Schüssel geben, leicht mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Std. gehen lassen. Dann den Teig zur Kugel formen, erneut ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung 175 g Frischkäse, 100 g Zucker und Zimt im Mixtopf 20 Sek./Stufe 5 vermischen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Teig kurz mit der Hand durchkneten, dabei bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben. Der Teig sollte aber nicht zu trocken werden und eher noch etwas kleben. Teig vierteln. Jedes Viertel auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 30 x 45 cm großen Rechteck ausrollen und der Länge nach auf einer Hälfte des Teiges $\frac{1}{4}$ der Fischkäsemasse verstreichen. Unbestrichene Hälfte über die bestrichene Hälfte klappen, sodass ein ca. 15 x 45 cm großer Streifen entsteht. Diesen längs in drei ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Enden jedes Streifens zusammennehmen, jeweils zweimal verdrehen, sodass ein runder „Hasenpopo“ und zwei lange Ohren entstehen. Auf das Blech legen und die Spitzen der Teigstreifen zusammendrücken, sodass spitze Ohren entstehen. Übrige Teigviertel ebenso verarbeiten, sodass insgesamt 12 Häschen entstehen. Mit einem Tuch abdecken, weitere ca. 20 Min. gehen lassen.
4. Backofen auf 190 °C (170 °C Umluft) vorheizen. Häschen Blechweise je ca. 15 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Bei Umluft könnt ihr beide Bleche gleichzeitig backen.
5. Für das „Schwänzchen“ 30 g Zucker in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren, herunterschieben. 125 g Frischkäse und Zitronenschale zugeben und 20 Sek./Stufe 5 vermischen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Vor dem Servieren als „Schwänzchen“ auf die „Hasenpopos“ spritzen. Übrige Creme extra dazu reichen.

Tipp: Wenn Du den Hasen verschenken möchtest, einfach mit Marshmallows verzieren.

Kennst Du unsere [Rezept-Sammlung](#) passend zur Osterzeit? Süßes und Herzhaftes für einen Brunch im Kreis des Lieben, alles fix gemixt aus dem Thermomix.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 440 kcal, 11 g E - 16 g F - 62 g KH