



Hefehasen mit Nussfüllung

mhhh lecker!

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Für den Teig

Milch erwärmen und mit Hefe und Zucker in eine Schüssel geben, verrühren. Zehn Minuten abgedeckt ruhen lassen. Mehl, Salz, Quark, Vanillezucker und Butter hinzugeben und alles etwa zehn Minuten verkneten bis ein elastischer, homogener Teig entstanden ist. Mit 1 TL Butter einreiben und abgedeckt 120 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und alles gut verrühren, wenn die Masse zu krümelig ist, etwas mehr Butter hinzugeben. Die Masse sollte nicht zu weich sein, sich aber gut verstreichen lassen.

Fertigstellung:

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf ein Rechteck (ca. 25x35 cm) ausrollen und mit der Nussmasse bestreichen. Den Teig in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Jeden Streifen bis ca. etwas über die Hälfte einrollen und den Rest des Streifens zu zwei Ohren formen, die Mitte der beiden Ohren zusammendrücken und das Ende an der anderen Seite als Rolle anlegen und leicht unterdrücken.

Eigelb und 1 EL Milch verquirlen. Die Hasen einpinseln und ca. 12-15 Minuten goldbraun backen.

Einkaufsliste

18-20 Teilchen

Für den Hefeteig:

- 7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
- 50 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 180 ml lauwarme (Hafer-)Milch
- 200 g Quark
- 70 g weiche Butter
- 500 g Weizenmehl
- 1 Msp. Salz
- 1 kleines Eigelb
- 1 EL Milch

Füllung:

- 130 g gemahlene Mandeln
- 130 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 4 EL Zimt
- 1 EL Vanillezucker

