

für 8-10 Stück

500 g UrDinkel-Weissmehl
1 1/2 TL Salz
15 g Hefe, zerbröckelt
ca. 2,75 dl Milch
50 g Butter, gewürfelt, weich

Pistazien oder Rosinen für die Augen



1. Für den Teig Mehl und Salz mischen. Hefe mit Milch anrühren, dazugießen. Butter beifügen, kurz zu einem weichen, elastischen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden ums Doppelte aufgehen lassen.

2. Den Teig nochmals kurz zusammenkneten und aufgehen lassen.

3. Teig in 8-10 Teile schneiden. Je eine 20-25 cm lange Rolle drehen. Für die Ohren und den Kopf dünner rollen, und je 1 Schwänzchen wegschneiden. Ohren einschneiden, mit dem Kopf auf den Häschenkörper legen. Schwänzchen aufsetzen und auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. Die Augen gut eindrücken.

Backen: 20-25 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Quelle: IG Dinkel