

# Hefeteighasen



**Grundrezept für süßen Hefeteig:**

**500g Mehl**

**knapp ¼ l Milch** warm machen (nicht heiß)

**20 g Hefe** darin auflösen

**80-100 g Butter** oder Margarine zerlassen

**60-80 g Zucker**

**1-2 Eier** (1 Ei Größe L reicht)

**1 Prise Salz**

Zu einem Teig verkneten, ca. 30 min gehen lassen.

Kleine Kugeln formen, in die Mitte ein Schoko-Ei drücken, gut verschließen dass die Schokolade nicht ausläuft.

Ohren mit der Schere einschneiden (in den ungebackenen Teig)

In Hagelzucker wälzen und Augen und Nase mit einem Zahnstocher eindrücken.

Bei **170 Umluft, 15 – 20 min** backen.

