

## Sonntagskuchen

**Claudia Hennicke-Pöschk**

**Donnerstag, den 31.03.2022**

### Häschen aus Hefeteig

**Für 6 Stück**

#### Zutaten:

##### Für den Hefeteig:

300 g Weizenmehl (Type 550)  
40 g Zucker  
0,5 TL Salz  
1 TL Vanillezucker  
30 g Hefe, frisch  
180 ml Milch  
40 g Butter, weich

##### Für die Garnitur:

1 Ei (Größe M)  
einige Sultaninen  
etwas Hagelzucker

##### Außerdem:

etwas Weizenmehl zum Arbeiten  
Backpapier



#### Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, Vanillezucker, zerbröckelte Hefe und Milch zugeben. Den Teig kurz verkneten. Dann die weiche Butter zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers oder mit einer Küchenmaschine 3–4 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Aus dem Teig für die Körper 6 Stücke (à ca. 60 g) abnehmen und auf der Arbeitsfläche rund kneten. Den übrigen Teig in 6 Portionen (à ca. 30 g) teilen. Portionen ebenfalls rund kneten. Die Kugeln abgedeckt 15–20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Die großen Portionen erst zu ca. 15 cm langen Strängen rollen. Anschließend die Stränge jeweils zu einer Schnecke aufrollen.
4. Die kleinen Portionen jeweils zu einer Seite lang rollen und mittig mit dem Messer einschneiden, sodass zwei Ohren entstehen. Die Ohren in der Mitte noch mal einschneiden. In den „Kopf“ eine Rosine als Auge legen und leicht eindrücken.
5. Den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hasen auf das Backblech legen und abgedeckt weitere 15–20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
6. Das Ei verquirlen. Die Hasen damit bestreichen. Hagelzucker als Schwänzchen aufstreuen. Anschließend im vorgeheizten Backofen 15–20 Minuten backen. Gebäck aus dem Backofen nehmen, etwas auskühlen lassen und servieren.