

Hase aus Germteig

<https://www.kochen-kueche.com/rezept/germteighaeschen>

für 4 Portionen

Allergene: A,f,g,h

Zutaten:

0,020 Kilo	Germ
0,150 Liter	Wasser
0,500 TL	Normalkristallzucker
0,250 Kilo	Mehl glatt
1,000 TL	Salz
0,010 Liter	Olivenöl
0,500 Stück	Karotten frisch
0,010 Kilo	Bitterschokolade



Zubereitung:

-Ofen vorheizen: 180°C, Ober- und Unterhitze

-Germteig herstellen (Germ in Zucker auflösen, trockene Zutaten in Rührschüssel geben, Olivenöl, lauwarmes Wasser und Germ hinzugeben, gut kneten)

-Teig zudecken und an warmem Platz gehen lassen (ca. 30 Min.)

Häschen formen:

-Teig in 6 gleich große Stücke teilen, aus jedem Teil 1 große (Körper=) und 1 mittelgroße Kugel (Kopf) formen, weiters 2 kleine Kugeln (Füße), 2 ovale Stücke (Ohren) und 2 längliche Stücke (Arme) formen.

-Stücke mit Wasser zusammensetzen (siehe Anleitung)

-Arme über ein Röllchen aus Alufolie legen --> durch die Öffnung wird nach dem Backen die Karotte gesteckt

-Häschen mit Wasser bestreichen, kurz gehen lassen

-bei 180°C backen (ca. 15 min.)

-Blech aus Ofen nehmen, auskühlen lassen

-Karotten in kleine Stücke schneiden und in die Arme der Häschen legen

-etwas dunkle Schokolade schmelzen und mit einem Zahnstocher Augen, Nase und Mund auf den Kopf „zeichnen“

Germteighäschen

Das sind die einzelnen Bauteile:

- 1 große Kugel
- 1 mittelgroße Kugel
- 2 kleine Kugeln
- 2 ovale Stücke
- 2 längliche Stücke
- Alufolie



Bauplan:

