




FAIR TRADE

Rezept

Hefeteighäschen

Hefeteighäschen

vegan



6-8 Hefeteighäschen



30 Min Arbeitszeit

1.5h Ruhezeit

20 Min Backzeit

ZUTATEN

250 g	Dinkelmehl hell
250 g	Weissmehl
1.5 TL	Salz
250 g	Hafermilch
30 g	Rohrzucker
25 g	Frischhefe
60 g	vegane Butter
3 EL	Sojasahne
Dazu:	
etwas	vegane Butter
1 Glas	Claro Feigenmarmelade

*Produkte aus dem claro Sortiment

ZUBEREITUNG

1) Die vegane Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Die Hafermilch erwärmen bis sie lauwarm ist. Es ist wichtig, dass die Hafermilch nicht zu warm ist wenn die Hefe darin aufgelöst wird, da bei zu viel Hitze die Hefe ihre Treibkraft verliert. Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und den Rohrzucker dazugeben. 5 Minuten stehen lassen bis es anfängt zu schäumen. Das bedeutet, dass die Hefe aktiv ist und sich rasch vermehrt.

2) In einer grossen Schüssel die beiden Mehle und Salz vermengen.

3) Dann die Hefe-Milch-Zuckermischung sowie die vegane Butter dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen und diesen ordentlich kneten während ca. 10 Minuten. Dann den Teig in der Schüssel mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt 90 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen.

4) Der Teig sollte ca. um das doppelte Volumen aufgegangen sein. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in 6-8 gleichgrosse Stücke teilen. Aus jedem Teigstück wird nun ein Häschen geformt.

5) Jedes Teigstück zu einem langen Strang formen mit ca. 2 cm Durchmesser. Ein ca. 2 cm langes Stück am einen Ende abschneiden und dieses zu einer Kugel formen, das wird der Hasenschwanz. Mit dem Strang ein „U“ auf der Arbeitsfläche formen. Die beiden Enden vom Strang zweimal flechten dabei unten etwas Raum für den Hasenschwanz lassen. Die beiden Enden werden so zu den Hasenohren die ggf. mit den Händen noch etwas spitzer geformt werden können. Dann den Hasenschwanz unten in der Lücke platzieren. Das sollte nun an ein Häschen von Hinten erinnern.

6) Die Hefeteighäschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Sojasahne bestreichen. 10 Minuten ruhen lassen und nochmals mit Sojasahne bestreichen. Dann die Häschen im Ofen 15-20 Minuten goldig braun backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

TASTE TIPP

Die Häschen mit veganer Butter und der leckeren Feigenmarmelade aus dem Claro Shop servieren.