

RECIPE

# Hasen-Möhren-Hefengebäck mit nutella®

Mittel

2 h 0 min



## ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

### Für den Teig:

- 2 Möhren
- ½ Würfel frische Hefe
- 50 ml Milch
- 40 g Zucker
- 350 g Mehl
- 1 Ei
- 80 g Butter (weich)
- ¼ TL Salz
- 50 ml Möhrensaft

### Für die Deko

- 1 Ei
- 50 g gehackte Pistazien
- 120 g nutella®

### Back-Utensilien:

- 1 Handrührgerät
- 1 Rührschüssel
- 1 Küchentuch
- 1 Backblech
- 1 Backpapier



Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g Nutella® pro  
Person aus!

## ZUBEREITUNG



1

Die Möhren schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen, bis die Möhrenwürfel sehr weich sind. Die Möhren dann fein pürieren und abkühlen lassen. Hefe, Milch und 1 TL Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren und 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich Schaum bildet. Mehl, Möhrenpüree, Möhrensaft, Salz, Eier, Butter, Zucker und die Hefemischung in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Knethaken) auf niedrigster Stufe 5 Minuten zu einem weichen, elastischen Teig verarbeiten. Anschließend den Teig mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, sodass sich das Volumen des Teigs verdoppelt.



2

Den Teig aus der Schüssel holen und in acht Stücke teilen. Jedes Stück zu etwa 30 cm langen Strängen rollen. Ca. drei Zentimeter Teig von jedem Strang abschneiden, hieraus werden die Hasenschwänzchen geformt. Die abgeschnittenen Teile zu Kugeln rollen. Eine Kugel in die Mitte eines Strangs legen und die Enden zweimal um die Kugel wickeln. Diesen Vorgang fortsetzen, bis alle 8 Häschen fertig sind.

**3**

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft). Die Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und weitere 20 Minuten ruhen lassen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit gehackten Pistazien verzieren. Die Hasen 20-25 Minuten goldbraun im Ofen backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Hasen mit nutella® bedrizzeln und servieren.

## Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept