


Twist-Hasen

 30 Min. + 2 1/2 Std. aufgehen lassen + 20 Min. backen

Ergibt 8 Hasen


Bereiten Sie die Hasen nicht im Voraus zu. Frisch schmecken sie am besten.


- 500 g Mehl
- 1 1/2 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)
- 3 1/4 dl Milch
- 2 TL Orangenblütenwasser
- 90 g Butter

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Milch dazugießen, Orangenblütenwasser beigegeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Butter in Stücken beigegeben, gut darunterkneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

- 90 g ungesalzene geschälte Pistazien
- 100 g gemahlene geschälte Mandeln
- 100 g Zucker
- 3 EL Aprikosenkonfitüre
- 2 EL Milch

Pistazien sehr fein hacken, mit Mandeln, Zucker, Konfitüre und Milch gut mischen.

- wenig Mehl

Teig in 8 Stücke schneiden, auf wenig Mehl zu Rechtecken von je ca. 15 x 25 cm auswallen. Füllung daraufstreichen. Teige von der Längsseite her aufrollen, längs halbieren, je zwei Stränge so zusammenflechten, dass die Schnittflächen nach oben zeigen, zu Hasen formen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 160 Grad (Heissluft) vorheizen.

Backen: ca. 20 Min. Herausnehmen.

- 100 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dicklichen Glasur verrühren, Hasen noch heiss damit bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.

Deko-Tipp: Zuckeraugen und Marzipankügel als Gesicht daraufkleben.

Stück: 547 kcal, F 24 g, Kh 66 g, E 14 g

Süsse Ofenträume
Miele
IMMER BESSER

mit