



Zopfteig-Häsli

Vor- und zubereiten: ca. **40 Min.**

Aufgehen lassen: ca. **2 Std.**

Backen: ca. **20 Min.**

100g: 351 kcal, F 10 g, Kh 55 g, E 10 g

Zutaten

für 6 Personen

500 g **Zopfmehl**
2 TL **Salz**
2 EL **Zucker**
0.33 Würfel **Hefe** (ca. 15 g), zerbröckelt
60 g **Butter**, in Stücken, weich
3 dl **Milch**, lauwarm


30 g **Zucker**
30 g **Mehl**
10 g **Butter**, flüssig, abgekühlt
2 TL **Zitronensaft**
1 **Eigelb**
1 EL **Milch**

dunkle **Sultaninen** zum Verzieren
einige **Spaghetti** zum Verzieren

Zubereitung

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2. Zucker und alle Zutaten bis und mit Zitronensaft mischen, beiseite stellen.

3.  Vom Teig 150 g für die Verzierung zugedeckt beiseite stellen. Restlichen Teig in 6 Portionen teilen, zu je ca. 30 cm langen Strängen formen, die an den Enden etwas dünner werden. Die Teigstränge in der Mitte jeweils gut zusammendrücken (Hals). Die einen Seiten ca. 10 cm einschneiden (Ohren), die anderen Seiten längs je ca. 5 cm einschneiden (Füsse), zu Hasen formen. Hasen auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Beiseite gestellten Teig in 6 Portionen teilen, zu ca. 20 cm langen Strängen formen, als Arme um die Häsli legen.

4. Eigelb mit Milch verklopfen, Häsli damit bestreichen. Beiseite gestellte Zuckermasse auf dem Bauch der Häsli verteilen, andrücken. Sultaninen als Augen und Näsli in den Teig drücken, Spaghetti in Stücke brechen, als Schnauzhärchen in den Teig stecken.

5. Backen: ca. 20 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Die Häsli schmecken frisch am besten.