

# Hasenohren

## Zutaten:

- 250 g Mehl
- ½ Würfel Hefe
- ca. 105 ml Milch
- 30 g Zucker
- 1 Eier
- 30g Butter schmelzen lassen
- ¼ TL Salz

## Füllung

- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Milch
- 2 EL Creme fraiche
- 1 EL Kokoszucker
- 1 EL Rohrzucker
- ¼ TL Zimt

Zubereitungszeit: 20 min  
Gehzeit: 80 min

Schwierigkeitsgrad: einfach



## Zubereitung :

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung machen, Hefe hinein bröseln, Milch und Zucker zufügen und mit etwas Mehl bedecken, 30 Min. gehen lassen. Diese Zeit kann man für einen Kaffee/Tee Pause nutzen :-)

Nun die restlichen Zutaten zufügen & alles zu einem schönen glatten Teig verkneten. Wieder ca. 30 min. gehen lassen. Euch fällt was ein für die Pause ;-)

In dieser Zeit können wir bereits die Füllung zubereiten, dafür alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren, falls sie zu flüssig noch etwas Mandeln zufügen. Etwas ruhen lassen

Den Teig nochmals durchkneten, darf ruhig ein bißchen länger sein, der freut sich. Gutes Muskeltraining, da braucht es keine Mukibude mehr :-), Falls er zu klebrig ist, je nach Größe der Eier, etwas Mehl zugeben.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.



Teig halbieren, je zwei Rechtecke aus wellen ca. 20 x 40 cm mit der Hälfte der Füllung bestreichen, zusammen rollen und 4 cm große Stücke abschneiden, diese oben in der Mitte mit dem Messer ein schneiden, so daß zwei Ohren entstehen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzten. Andere Teighälfte verarbeiten und alles bei 180 Grad ca. 10 min backen.