

Das Hypopoppa- Zopfhasli-Rezept



Zubereitung

Milch, Hefe und Zucker mischen. Mehl und Salz begeben und 6 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Die Butter in Stücken begeben und weitere 10 Minuten auf mittlerer Stufe kneten, bis ein seidenweicher Teig entsteht.

Zugedeckt eine Stunde gehen lassen.

Den Teig in 6 gleich grosse Stücke teilen, Kugeln formen und 5 Minuten entspannen lassen. Hasen formen: 1/3 für den Kopf wegschneiden. Mit dem Rest einen Strang formen und aufrollen (Anleitung im Video). Beim Kopf die Ohren einschneiden und an den Körper legen. Für die Augen eine Rosine gut hineindrücken.

Ei mit einem EL Wasser verquirlen und die Hasen damit bestreichen.

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Zutaten (für 6 Häсли)

3 dl	Milch zimmerwarm
½ Würfel	Hefe (24g)
30 g	Zucker
500 g	Weissmehl
2 TL	Salz
60 g	Butter
1	Ei



Dieses Rezept wie auch viele weitere tolle Rezept-Ideen findet ihr auf der Seite: www.kidsamtisch.ch. Schaut doch mal vorbei.



Hier im Video siehst du, wie du die Häсли formen musst: www.kidsamtisch.ch/rezepte/details/zopfhasli

**DEIN
GEHEIM-
REZEPT**

Das Hypopoppa im Internet:
www.hbl.ch/hypopoppa



Hypothekarbank
Lenzburg