



Süße Schokohasen

Zutaten

Für 8-10 Stück

Für den Teig:

500 g Mehl
285 g Milch (Raumtemperatur)
13 g frische Hefe
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
70 g weiche Butter
100 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre, grob gehackt

Für den Bommel:

50 g VIVANI Weiße Kuvertüre, geschmolzen

Zum Bestreichen:

etwas Milch

So wird's gemacht

- 01** Die Milch mit der Hefe in die Rührschüssel geben und kurz verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
- 02** Mehl, Zucker, Vanillezucker, Ei und weiche Butter hinzufügen und alles mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- 03** Die gehackte dunkle Kuvertüre unterheben und gleichmäßig im Teig verteilen.
- 04** Den Teig mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1,5 Stunden gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat.
- 05** Den Backofen dann auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.
- 06** Den Teig in 8-10 gleich große Stücke teilen und von jedem Stück ein kleines Stück für den Bommel beiseitelegen.
- 07** Jedes größere Stück zu einer langen Rolle formen und die Enden verdrehen, sodass Hasenohren entstehen. Dabei bildet sich am „Rücken“ ein rundes Loch.
- 08** Den beiseite gelegten Teig zu einer kleinen Kugel formen, die das Schwänzchen des Hasen wird. Damit das Loch auf dem Rücken verschließen.
- 09** Die geformten Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Milch bestreichen und anschließend für ca. 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- 10** Nach dem Backen die Hasen vollständig auskühlen lassen.
- 11** In der Zwischenzeit die weiße Kuvertüre vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Den Hasen damit abschließend glänzende Bommelschwänzchen aufpinseln.