

# Brioche- Häschen

mit Kräutern



## ZUTATEN FÜR 8 STÜCK:

### Teig:

- 4 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 450 g BIO SONNE Weizenmehl
- 100 g LANDFEIN Butter,  
zimmerwarm (K)
- 20 g BIO SONNE Honig
- 10 g Frischhefe (K)
- 8 g Salz
- 100 ml LANDFEIN Milch
- 1 TL COOK! Thymian
- 1 TL COOK! Rosmarin
- 
- 8 BIO SONNE Sultaninen
- 1 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
- 1 EL LANDFEIN Milch

## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die trockenen Zutaten in einer Rührschüssel mischen – die Hefe in lauwarmen Milch auflösen und die Mischung einrühren.
2. Den Vorteig für eine Viertelstunde bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.
3. Im Anschluss die Eier, Butter und Honig für 10 Minuten unterkneten und den Teig erneut abgedeckt bei Raumtemperatur für drei Stunden ruhen lassen.
4. Etwa einmal pro Stunde mit feuchten Händen vom Schüsselrand her ringsherum dehnen und zur Mitte falten.
5. Nach Ablauf der Ruhezeit eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig in acht gleich schwere Portio-

nen teilen, die einzelnen Teiglinge zu ovalen Kugeln formen.

6. Dann mit einer Schere zwei gezielte Schnitte für Kopf und Ohren, sowie zwei weitere Schnitte für den Hasenpuschel setzen.

7. Die Häschen auf einem Blech mit Backpapier final in Form bringen und je eine Sultanine für die Augen darauf platzieren.

8. Die Häschen mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bestreichen und für weitere 20 Minuten ruhen lassen.

9. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

10. Die Brioche-Häschen für 15 Minuten goldbraun backen und anschließend vollständig abkühlen lassen.