

Rezept

Brioche-Häschen

Ein Rezept von Brioche-Häschen, am 18.12.2025

Zutaten

750 g Mehl	1/2 TL Salz
50 ml Milch	1 Döschen gemahlener Safran (0,1 g)
20 g frische Hefe	400 g weiche Butter
50 g Zucker	6 Eier
Backpapier für die Backbleche	Mehl für die Arbeitsfläche
1 Handvoll Rosinen	2 EL Milch und 1 Eigelb zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch erwärmen, den Safran und die Hefe unterrühren. Die Hefemilch in die Mulde gießen und den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
2. Butter mit Zucker und Eiern mit dem Handrührgerät verrühren und zu dem Vorteig geben. Alles kräftig verkneten, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig zugedeckt 1 Std. gehen lassen. Den Teig kneten, zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben, zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Am nächsten Tag den Backofen auf 180° vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier belegen. Den Teig nochmals kneten, wenn nötig etwas Mehl unterkneten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und zu einer Rolle formen. Die Rolle in 20 Stücke teilen, die Stücke zu Kugeln formen und die Kugeln flach drücken.
4. Den Teig mit einem Messer bis fast zur Hälfte einschneiden, die Hälften zu Ohren formen. Die Häschen auf die Bleche legen. Je 2 Rosinen für die Augen und 1 Rosine für den Mund eindrücken. 2 EL Milch mit 1 Eigelb verrühren. Hasen damit bestreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen.