

Kleine
Küchenhelden

Osterhasen mit Kinder SCHOKOLADE[®] MILCH - KAKAO

Zutaten:

- 200 ml warmes Wasser
 - 1 Päckchen Trockenhefe
 - 2 EL Zucker
 - 1 Ei
 - 2 EL Butter
 - 360 g Mehl
 - 1 TL Salz
 - 12 Riegel Kinder SCHOKOLADE[®] MILCH
- KAKAO
- = (150 g)
- Lebensmittelfarbe

Außerdem:

- Öl zum Fetten der Schüssel
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Penne-Nudeln
- Zahnstocher

Zubereitung:

1.

Lauwarmes Wasser mit Trockenhefe und Zucker vermischen. 5 Minuten stehen lassen. Eier, Salz und Butter und die Hälfte des Mehls hinzufügen. Mit einem Handrührgerät verrühren, bis ein glatter, weicher Teig entstanden ist. Nach und nach unter Rühren den Rest des Mehls hinzufügen, um eine Teigkugel zu formen. Den Teig in eine mit Öl ausgekleidete Schüssel geben und zugedeckt bei Zimmertemperatur für eine Stunde gehen lassen. Der Teig sollte sich etwa um das Doppelte vergrößern.

2.

Die Luft aus dem Teig kneten. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und weiterkneten. In zwölf gleich große Portionen aufteilen. Aus dem Teig die Hasen formen: Zwei größere Teigkugeln für Körper und Kopf formen. Körper etwas platt drücken und mit dem Kopf verbinden. Vier Würste rollen, etwas platt drücken und als Ohren am Kopf und als Arme auf dem Körper festdrücken. Zwei kleine Kugeln formen und als Beine unten an den Körper drücken. Zwischen Körper und Arme zwei Penne nebeneinander als Platzhalter stecken, damit nach dem Backen die Kinder SCHOKOLADE[®] MILCH
- KAKAO eingesteckt werden kann.

3.

Bei 180 °C für etwa 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Nachdem sie vollständig abgekühlt sind, je einen Riegel Kinder SCHOKOLADE[®] MILCH
- KAKAO in die Pfoten der Hasen stecken. Das Hasengesicht mit einem Zahnstocher und Lebensmittelfarbe aufmalen.

Zubereitungszeit: **ca. 2 Stunden 10 Minuten**
Davon aktiv: **ca. 30 Minuten**

Portionen: **12**
Pro Portion: **70 g**
Pro Portion: **189 kcal**