DINKEL-HEFEHASEN MIT KOKOSBLÜTENZUCKER

VEGETARISCH

Leckere Hefehasen mit Kokosblütenzucker – die perfekte Ergänzung für einen gelungenen Osterbrunch.

Schwierigkeitsgrad	Arbeitszeit	Anlass
Einfach	45 Minuten	Backen

Zutaten für 6 Stück:

- 500 g Dinkelmehl 630
- 0.5 TL Salz
- 2 Eier
- 70 g weiche Butter
- 278 g Milch
- 30 g biozentrale Kokosblütenzucker
- 1 EL biozentrale Blütenhonig
- 1 Pkg. biozentrale Trockenhefe

Zubereitung

1. Mehl, Salz, 1 Ei und Butter in eine Schüssel geben und grob verkneten.
2. Die Hefe mit dem Kokosblütenzucker und Honig vermischen und mit 250 g lauwarmer Milch verrühren.
3. Den groben Teig mit dem Hefegemisch vermengen und gut durchkneten, bis ein homogener Teig entsteht.
4. Den Teig mit einem Tuch zudecken und 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Den Teig noch einmal gut durchkneten und in die Form geben – mit einem Gemisch aus 1 Ei und 30 g Milch bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 20 Minuten goldig braun backen.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!