

Rezept Hefenester

Zutaten:

- 500g Weizenmehl (405er)
- 250 ml lauwarme Milch
- 50 g Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 75 g weiche Butter
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 1 TL Zitronenschale gerieben
oder 2-3 Tropfen
Bittermandelaroma
- 1 Ei zum Bestreichen
- 1 EL Hagelzucker

1. Mehl in eine große Schüssel sieben.
2. Milch leicht erwärmen und in einen Rührbecher gießen. Zucker und die zerbröckelte Hefe hinzugeben. Alles gut verrühren, bis sich die Hefe weitgehend aufgelöst hat. Zitronenschale oder Bittermandelöl und das Ei dazugeben und alles zusammen gut verquirlen. Am besten kurz mit einem Zauberstab, sonst mit dem Handmixer.
3. Diese Flüssigkeit mit einem Schwung zum Mehl gießen.
4. Die weiche Butter und Salz dazu geben und sofort alles zusammen verkneten.
So lange kneten, bis der Teig elastisch und glatt ist. Von Hand etwas 10 Min, mit der Küchenmaschine etwas weniger.
 - Wer möchte kann auch Rosinen dazugeben.
5. Den Teig mit einem feuchten Küchentuch abdecken und um das Doppelte aufgehen lassen (Kann ca 2 Stunden dauern)
6. Unterlage gut mit Mehl bestreuen und den Hefeteig darauf geben und diesen mit der Hand nochmals durchkneten.
7. Jetzt könnt ihr in Form bringen. Entweder kleine Hefezöpfe zu Nester formen, kleine Küken, Schafe, Hasen,... seid kreativ.
8. Bestreicht die Hefeteilchen mit dem verquirlten Ei und bestreut sie, je nach Geschmack mit Hagelzucker
9. Jetzt ab in den Ofen bei 160°C für ca. 15-20 Min