

# Eierlikör-Hefe-Hasen

## Zutaten (für 10 Hasen)

500g Mehl  
100g Zucker  
1 Prise Salz  
250ml Milch  
25g frische Hefe  
80g weiche Butter  
100g Schokotropfen

½ Päckchen Vanillepudding  
1,5 EL Zucker  
200 ml Milch  
50ml Eierlikör

Etwas Milch  
1 Ei



- 1) Gebt Mehl, Zucker und eine Prise Salz in eine Rührschüssel und mischt die Zutaten durch. Erwärmt die Milch in einem kleinen Topf und bröseln die Hefe hinein. Unter Rühren löst sich die Hefe langsam in der Milch. Gemeinsam mit der Butter gebt ihr die Hefemilch zu den trockenen Zutaten. Alles gut verrühren bzw durchkneten.
- 2) Lasst den Teig mit einem Geschirrhandtuch abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen.
- 3) In der Zwischenzeit das Vanillepuddingpulver mit dem Zucker vermischen. Ein paar Löffel Milch hinzugeben und gut umrühren. In einem Topf erhitzt ihr die restliche Milch. Sobald die Milch aufkocht, vom Herd nehmen und das Pudding-Zuckergemisch unter Rühren in die heiße Milch rühren. Anschließend den Topf noch einmal auf den Herd stellen und den Pudding noch einmal aufkochen. Sobald der Pudding die richtige Konsistenz erreicht hat, vom Herd nehmen und ein wenig abkühlen lassen. Dann den Eierlikör unterrühren.
- 4) Teilt die Teigmenge in 10 kleine Kugeln und formt den Teig zu einer gleichmäßigen Rolle. Dann legt ihr die Rolle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und formt den Hasen. Streicht ein wenig Teig in die Mitte vom Hasen, sodass dort gleich der Pudding eingefüllt werden kann.

- 5) Zum Schluss bepinselt den Hasen mit etwas Milch-Ei-Gemisch.
- 6) Bei 180 Grad Umluft backt die Hefebunne nun etwa 25 Minuten bis sie goldbraun glänzt.

© Fräulein Meer backt