

# Glutenfreie Hasenpopos aus glutenfreiem süßen Hefeteig (maisfrei, eifrei)



## Für den Teig

- 200 g [Val and Pri Grund-Mix Brötchen](#)
- 160 g Milch - warm
- 10 g frische Hefe - oder 1/2 Packung trockene Hefe
- 60 g Magerquark - Zimmertemperatur
- 20 g Zucker
- 2 Packungen Vanillezucker
- 20 g flüssige Butter
- 1 Prise Salz
- 1TL abgeriebene Zitronenschalen
- 1TL Zitronensaft - optional



## Zum Bestreichen

- Milch- verquirlt
- flüssige Butter- Optional

## Zum Verzieren

- Zuckerguss - Aus ca. 70 g Puderzucker und ca. 10 g Wasser, Milch oder Zitrone
- 30 g Kokosraspeln

## Anleitung

### 1. Backofen vorbereiten:

Backofen auf 240°C Umluft vorheizen. Ein zusätzliches leeres Backblech auf der untersten Schiene mit vorheizen.

### 2. Backblech vorbereiten:

Backblech mit Backpapier auslegen.

### 3. Teig herstellen:

Hefe, Milch, Quark, Vanillezucker vermischen und ca. 15 Minuten stehen lassen bis die Hefe Aktivität zeigt.

Mehl, Salz, Zitronenabrieb und Zitronensaft dazugeben und zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten, nach 3 Minuten Knetzeit die Butter dazugeben. Die Knetzeit beträgt im Thermomix 5 Minuten, in anderen Küchenmaschinen 8 - 12 Minuten.

Teig auf die mit Reismehl Extra Fein bemehlte [Teigunterlage](#) geben.

Den Teig mit Hilfe des [Streufix](#) mit [Reismehl Extra Fein](#) bestreuen und zu einem glatten und weichen Laib falten und formen.

#### 4. **Hasenpopos formen:**

Den Teig in 4 Stücke (Hasen) teilen.

Jedes der 4 Stücke in 5 Stücke weiter teilen. Pro Hase braucht man 2 Kugeln für die Beine, 1 Kugel für den Schwanz und 2 Kügelchen für die Pfoten.

Hasenpopos direkt auf dem Backblech formen und mit Milch bepinseln.

#### 5. **Hasenpopos backen:**

Backblech in den Backofen schieben und dabei ca. 100 ml heißes Wasser auf das zweite Backblech gießen. (Achtung – heißer Dampf).

Temperatur direkt auf 170°C runterschalten und 30 Minuten goldbraun backen.

#### 6. **Zum Schluss:**

Teilchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und verzieren.

Die Hasenpopos mit Zuckerguss bemalen.

Schwanz und Füße mit Kokosraspeln bestreuen.

