

Mandelhasen-Geschenke für deine Ostergäste

www.ayurvedapur.de

Zutaten Hefeteig

- jeweils 300g fein gemahlenes Dinkel- und Weizenmehl
- 80g Vollrohrzucker
- ca. 190ml lauwarmes Wasser
- 80ml lauwarmen Apfelsaft
- 1 Hefeklötzchen frisch
- 3 EL Pflanzenöl (z.B. Sonnenblume)
- 2 EL Dattelsirup (oder Alternative z.B. Melasse oder Birnendicksaft)
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- Saft der Zitrone

Los geht's:

Hefeteig

Mehle mit Zucker in Schüssel geben mischen. Nun die lauwarmen Elemente (Wasser & Apfelsaft) zufügen, Hefeblock reinblöseln, Dattelsirup und restliche Zutaten (ausser dem Öl) dazu und alles zu einem Teig verkneten. Nun 30 Minuten ruhen/gehen lassen. Anschließend noch einmal gut durchkneten Fett zufügen und eine weitere Stunde ruhen lassen. (Volumen sollte sich etwa verdoppelt haben)

Mandelfüllung:

Eingeweichte Pflaumen gut abtropfen lassen und musen, Mandeln anrösten, etwas abkühlen lassen, Hälfte mahlen / Hälfte grob hacken, Gewürze zufügen und alles zu einer homogenen Paste rühren.

** Nun den Hefeteig noch einmal gut durchkneten und in Kuchenblechgröße ausrollen. Darauf die Mandelfüllung streichen und Teig aufrollen. Je nachdem, wie groß deine Hasen werden sollen, Stücke abschneiden, platt drücken und Hasen formen (siehe Foto). Mit deiner gewünschten Deko (Rosinen, Buchweizen, Walnüsse u.a.) verziehen und ab in den kalten Backofen ca. 30-40 Min bei 180 Grad. Nach dem Abkühlen kannst du noch eine Glasur aus Zitronensaft und Puderzucker anmischen und die Hasen verzieren. <3

Für die Hasenfüllung

- 250g Mandeln
- 100g getrocknete Pflaunen (eingeweicht heißem Wasser)
- 80g gehackte Walnüsse
- ca. 50ml Birnendicksaft, Melasse oder Alternative
- 1 TL Zimt, Prise Salz,
- Mark einer 1/4 oder halben Vanilleschote
- 1/2 TL Ingwer gemahlen

Für die Glasur & Deko

- gehackte Walnüsse / für Crunchyfans gerösteten Buchweizen
- für die Hasenäuglein ... ein paar Rosinen
- oder für zusätzlichen Guss Puderzucker/Sharkara mit etwas Zitronensaft vermischen

