

Kräuterhasen

auf Frühlingsalat



TIPP

Die Teigreste können noch einmal verknetet, erneut ausgerollt und ausgestochen werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Teig:

- ½ Würfel Frischhefe
- 450 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 150 g LANDFEIN Quark
- 50 g BIO SONNE 6-Kräuter-Mischung
- 150 ml LANDFEIN Milch
- 50 ml FRISAN Rapsöl
- 1 TL BIO SONNE Honig
- ½ TL Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer
- 1 GUTSGLÜCK Eigelb (M) zum Bestreichen

Salat:

- 1 Bund ERNTEKRONE Radieschen
- ½ Bund ERNTEKRONE Frühlingszwiebeln
- ½ Bund grüner Spargel
- ½ ERNTEKRONE Salatgurke
- 150 g BIO SONNE Baby-Spinat

Dressing:

- ¼ Bund BIO SONNE Schnittlauch
- 4 EL LANDFEIN Joghurt
- 2 EL FRISAN Rapsöl
- 2 EL Essig, 1 EL BIO SONNE Honig
- 1 EL Senf, 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für die Kräuterhasen zunächst die Milch nur leicht erwärmen (nicht kochen) und den Honig sowie die Hefe darin auflösen.
2. Die übrigen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und die Milchmischung zufügen – alles für mindestens 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Im Anschluss abgedeckt bei Raumtemperatur für eine Stunde ruhen lassen.
4. Nach Ablauf der Ruhezeit den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa einen Zentimeter dick ausrollen und nach Herzenslust mit einer Schablone oder Plätzchenausstecher Hasen ausstechen oder schneiden.
6. Die Teighasen dann auf einem Blech mit Backpapier platzieren und mit verquirltem Eigelb bestreichen – danach für 10–15 Minuten goldbraun backen.
7. In der Zwischenzeit die Zutaten für das Dressing mit dem Schneebesen verrühren.
8. Außerdem das Gemüse für den Salat putzen, nach Belieben klein schneiden und in einer großen Schale anrichten.
9. Die frisch gebackenen Kräuterhasen gut abkühlen lassen und auf dem Salatbett zusammen mit dem Dressing verteilen.