

# Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



## Milchbrötchen mit Nüssen

### Zutaten:

1 Pkg. Lorenz Studentenfutter Extra  
400 g Weizenmehl  
1 Pkg. Haas Germ  
170 ml Milch | lauwarm

70 g Butter

1 Ei

70 g Zucker

1 Prise Salz

### Zum Bestreichen:

Milch

Hagelzucker



### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem mittelfesten Hefeteig verkneten. Falls der Teig zu fest ist, noch etwas Milch zugeben. Das Studentenfutter einkneten und den Teig zugedeckt in einer Schüssel an einem warmen Ort, optional im Backofen bei 40°C für rund 45 Minuten gehen lassen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in rund acht Stücke teilen. Die Teiglinge zu Brötchen oder alternativ zu Hasen formen. Für die Hasen je ein Viertel von den Teiglingen schneiden, zu einem Kegel formen, von Oben mit einer Schere einschneiden und die beiden entstandenen Ohren leicht auseinander ziehen. Den Hasenkopf mit Ohren am Blech dem restlichen Brötchen anlegen, durch das Backen klebt der Kopf dann von selbst am Hasenkörper fest.

Die Brötchen und/oder Häschen erneut zugedeckt an einem warmen Ort, optional im Backofen bei 40°C für weiter 30-45 Minuten gehen lassen. Die Brötchen/Häschen mit Milch bestreichen, optional mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Heißluft rund 15 Minuten, je nach Größe goldgelb backen. Sollten sie zu schnell dunkel werden, gegen Ende der Backzeit abdecken. Mit Streichkäse, Butter, Marmelade oder was das Herz begehrt servieren.