****

**Zopfhasen**

# **Lapins en pâte à tresse**

**Ingrédients**

Pour 12 lapins

|  |
| --- |
| 1 kg | de farine |
| 3 cc | de sel |
| 2 cs | de sucre |
| 21 g | de levure |
| 6 dl | de lait tiède |
| 100 g | de beurre liquide refroidi |
| 1  | jaune d'oeuf battu, pour dorer |
|   | raisins secs |

**Zutaten**

Für 12 Stück

|  |
| --- |
|  |
| 1 kg | Mehl |
| 3 TL | Salz |
| 2 EL | Zucker |
| 21 g | Hefe |
| 6 dl | Milch, lauwarm |
| 100 g | Butter, flüssig, abgekühlt |
| 1  | Eigelb, verquirlt, zum Bepinseln |
|   | einige Rosinen |

**Préparation**

1. Mélanger la farine, le sel et le sucre, former un puits. Y verser la levure délayée dans un peu de lait, le reste de lait et le beurre. Pétrir en une pâte homogène. Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante.
2. Partager en 12 parts égales. Modeler des lapins (voir notre photo). Disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, laisser gonfler encore un peu pendant le temps de préchauffage du four. Dorer avec le jaune d'oeuf, décorer de raisins (yeux).
3. Cuire 12-15 min au milieu du four préchauffé à 220°C.

**Zubereitung**

1. Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig in 12 gleich grosse Portionen teilen. Aus jeder Portion einen Hasen formen (siehe Bild). Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, während des Vorheizens nochmals aufgehen lassen. Mit Eigelb bepinseln und mit Rosinen garnieren (z.B. Augen).
3. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen.

**Arbeitsblatt Wortschatz**

Verbinde die Wörter, die zusammengehören (siehe das Beispiel).

le sel • • ein Ei

un oeuf • • die Milch

la farine • • der Zucker

le sucre • • ein Hase

le lait • • das Salz

un lapin • • die Butter

la beurre• • das Mehl