

Şirin Tavşanlar

4 adet



pratik

yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 4,5 - 5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 tutam tuz
- 2,5 çay bardağı ılık süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı süt
- çekirdeksiz kuru üzüm

1 Hamurun hazırlanışı:

Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ekleyip kaşık ile karıştırın. Toz şeker, şekerli vanilin, tuz, ılık süt ve sıvı yağı ilave edin ve iyice yoğurun. Üzerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda 40 dakika bekletin.

2 Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

3 Şekillendirme ve pişirme:

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 4 eşit parçaya bölün. Bu hamur parçalarından birini alın, 1/3'ünü 10 cm uzunluğunda rulo yapın, kalan hamuru 35 cm uzunluğunda rulo yapın. Uzun ruloyu tavşanın gövdesi olacak şekilde kendi etrafında bir kez sarın ve fırın tepsisine koyun. Sardığınız rulonun bir ucunu bıçak ile ikiye keserek ayakları oluşturun. Yumurta sarısı ile sütü karıştırıp fırça yardımı ile tavşan gövdesinin üst kısmına sürün. Kısa ruloyu tavşanın başı şeklinde yerleştirin ve ucunu bıçak ile ikiye keserek kulakları oluşturun. Şekillendirdiğiniz hamurun üzerine sütlü yumurta sarısı sürün, göz oluşturmak için kuru üzüm batırın.



Diğer 3 hamuru da aynı şekilde hazırlayıp tepsiye aralıklı sıralayın. 20 dakika bekletip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.