

## Backen

Rezept von Robert Schorpaus der Sendung Kaffee oder Tee vom 27.03.2026

### Hefeteig-Schäfchen und Hefeteig-Häschen mit Apfelmusfüllung

Für 4 Stück

#### Zutaten:

##### Für den Vorteig:

250 g Weizenmehl (Type 550)  
25 g Hefe  
150 g Vollmilch

##### Für die Füllung:

100 g Vollmilch  
50 g Apfelmus (z. B. aus dem Glas)  
1 EL Zucker  
1 Msp. Tonkabohne, frisch gerieben  
15 g Speisestärke (z.B. Weizen- oder Maisstärke)  
1 Eigelb (Größe M)

##### Für die Streusel:

35 g Butter  
35 g Zucker  
50 g Weizenmehl (Type 550)

##### Für den Hauptteig:

1/2 Vanilleschote  
100 g Butter  
75 g Zucker  
1 Eigelb (Größe M)  
80 g Vollmilch  
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale  
1 TL Salz (5 g)  
250 g Weizenmehl (Type 550)

##### zusätzlich:

ein paar Sultaninen

##### Außerdem:

Frischhaltefolie  
2 Backbleche  
Backpapier für die Bleche

#### Zubereitung:

1. **Für den Vorteig** das Mehl und die Milch in eine Rührschüssel geben, die Hefe darauf bröseln und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine 10 Minuten zu einem Vorteig kneten. Den Vorteig etwa 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
2. Inzwischen **für die Füllung** 50 g Milch, das Apfelmus, den Zucker und die geriebene Tonkabohne in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen.
3. Inzwischen die Stärke, das Eigelb und die restliche Milch (50 g) in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
4. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Stärkemischung unter die Apfelmusmischung rühren.
5. Die Apfelmusmischung unter Rühren erneut aufkochen und bei milder Hitze kurz kochen lassen. Die Apfelmuscreme zum Abkühlen in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet.

6. **Für die Streusel** die Butter und den Zucker in eine Rührschüssel geben und mischen. Das Mehl zugeben und von Hand zu Streuseln vergreifen.
7. **Für den Hauptteig** die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen.
8. Die Butter, den Zucker, das Eigelb, die Milch, das Vanillemark, die Zitronenschale und das Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine kurz mischen, das Mehl und den Vorteig zugeben und 10 Minuten auf der zweiten Stufe zu einem glatten Teig kneten. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.
9. Anschließend zum Formen der Schäfchen und Häschen den Teig in 8 gleichgroße Teile von je etwa 120 g teilen und rundwirken. Für jedes Hefeteig-Tierchen werden jeweils 2 der Teigkugeln benötigt.

**Tipp:** Man tun sich leichter, wenn die Hefeteig-Tierchen jeweils direkt auf den mit Backpapier belegten Blechen geformt werden, dann erspart man sich das Umsetzen der fragilen Teilchen.

10. **Für ein Schäfchen** eine Teigkugel etwas langrollen (waagrecht) und flachdrücken. Für den Kopf und die Gliedmaßen eine weitere Teigkugel halbieren, eine der Hälften leicht oval zu einem Kopf formen, diesen rechts oben an den Körper schräg nach unten ansetzen, für den Mund mit einem Messer unten leicht einschneiden.
11. Aus der anderen Hälfte 4 kleine Kugeln formen, eine als Ohr an den Kopf nah zum Körper ansetzen, eine als Schwanz links oben an den Körper und zwei unten an den Körper als Füße ansetzen.
12. Den Schäfchen-Körper eindrücken und mit 1-2 EL Apfelmuscreme bestreichen, darauf etwa 25 g der Streusel geben, am Kopf eine Sultanine als Auge eindrücken. Ein weiteres Schäfchen ebenso formen.
13. **Für die Häschen** eine Teigkugel etwas langrollen (senkrecht) und flachdrücken. Für den Kopf und Gliedmaßen von einer Teigkugel 2/3 abnehmen und kegelförmig zu einem Kopf formen, diesen mit der runden Seite oben an den Körper setzen, den oberen dünneren Teil mit einem Messer einschneiden und für die Ohren etwas auseinanderdrücken.
14. Aus dem restlichen Teigstück (1/3) 2 Kugeln formen und als Füße unten an den Körper ansetzen.
15. Die Häschen-Körper eindrücken und mit 1-2 EL Apfelmuscreme bestreichen, darauf etwa 25 g der Streusel geben, am Kopf zwei Sultaninen als Augen eindrücken. Ein weiteres Häschen ebenso formen.
16. **Für die Hefeteig-Tierchen** 2 Backbleche jeweils mit Backpapier belegen. Je 2 Hefeteig-Tierchen vorsichtig auf ein vorbereitetes Blech legen und abgedeckt bei Zimmertemperatur 70 Minuten gehen lassen.
17. Den Backofen rechtzeitig auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
18. Nacheinander jeweils 2 Hefeteig-Tierchen im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 15 Minuten backen.
19. Gebackene Hefetierchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und genießen.

**Das Video zum Rezept finden Sie hier:**

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-hefeteig-schaeefchen-und-hefeteig-haeschen-mit-apfelmusfuellung-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.