

Kreativität beim Backen für die ganze Familie

Tierli aus einem Hefeteig backen

Rezept für ca. 6 Tierli

Welches ist dein Lieblingstier?

Zutaten:

- 500 g Mehl (Weissmehl oder ein Mehl-Gemisch mit ½ Dinkelmehl)
- ½ TL Salz
- 250 ml Milch (Drinkmilch)
- 100 g Butter
- 2 EL Zucker
- 1 Würfel frische Hefe

- 1 Ei zum Bestreichen



Tipp für Variationen & Dekoration:

Zutaten:

- Trockenfrüchte (z.B. Cranberry, Rosinen, etc.); verschiedene Nüsse oder Schokoladenwürfeli zum in den Teig kneten (Bild siehe Schildkrötenkörper)
- Rosinen, Nüsse (ganze oder Mandelsplitter) für Augen, Mund, Nase etc..
- Sesamsamen, Kernenmischungen oder Hagelzucker zum Dekorieren/Bestreuen

Zubereitung:

1. Mehl mit Salz vermischen. Butter in lauwarmer Milch schmelzen, den Zucker dazugeben und die Hefe darin auflösen. Den Teig gut kneten, bis er luftig und geschmeidig ist. Den Teig in einer Schüssel mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Zimmertemperatur mind. 30 Minuten aufgehen lassen.

2. Zusammen am Familientisch mit den Kindern den Teig in 4-8 Stücke teilen und lustige Tiere formen.

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

So kann es eine Schildkröte werden, ein Schweinchen oder ein stacheliger Igel (Mandelsplitter eignen sich als Stacheln) und so weiter.

3. Das Eigelb verquirlen. Die Tiere auf ein Backblech mit Backpapier legen und die fertigen Tiere mit dem Ei bestreichen. Jetzt können die Tiere noch mit Samen (Lein, Sesam, etc.) oder mit ein wenig Hagelzucker bestreut werden. Vor dem Backen sollen die Tiere nochmals 20 Minuten aufgehen.
4. Bei 210 °C die Tiere im vorgeheizten Backofen in der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen.