

Hefehasen, Hefelämmer und Hefeeier

Zutaten für etwa 4 Hefetiere und 2 Hefeeier:

- 250g Mehl
- 1 Päckchen Hefe
- 50g Zucker
- Prise Salz
- 70g lauwarme Milch
- 80g weiche Butter
- 1 Ei
- Milch zum Bestreichen
- Rosinen für die Augen



Was ihr sonst noch braucht:

- Waage
- Rührschüssel
- Rührgerät mit Knethaken
- Geschirrtuch
- Backpapier
- Nudelholz
- Messer
- Tasse oder kleine Schüssel
- Pinsel
- Schablonen Lamm, Hase, Eier
(ist auf der letzten Seite)
- Schere
- Geduld 😊





IDEENWERKSTADT@HOME

Für den Hefeteig mischt ihr das Mehl, die Hefe, den Zucker, ein klein wenig Salz, die lauwarme Milch, die weiche Butter und das Ei in eine Schüssel und knetet alles gut durch. Am besten geht das mit den Knethaken eines Rührgerätes. (Falls ihr keins habt, könnt ihr auch alles mit den Händen vermischen und gut durchkneten.) Der Teig ist dann gut, wenn er ganz glatt ist und sich vom Schüsselrand löst.



Nun deckt ihr die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab und stellt sie für mindestens 45 Minuten an einen warmen Ort (zum Beispiel auf die Heizung) damit der Teig gehen kann.

Während ihr darauf wartet, dass der Teig geht, könnt ihr die Schablonen ausdrucken und ausschneiden.

Sobald der Teig ungefähr doppelt so groß geworden ist, geht's weiter...

Nehmt den Teig aus der Schüssel und legt ihn auf ein Stück Backpapier. Dann streut ihr ein wenig Mehl drüber und rollt ihn aus, bis er ungefähr fingerdick ist.



Dann legt ihr die erste Schablone auf den ausgerollten Teig und schneidet mit dem Messer (am besten ein scharfes kleines Messer) an der Schablone entlang. Das ist nicht einfach und braucht viel Geduld. Probiert einfach ein wenig aus, wie es am besten geht und lasst euch dabei Zeit. Wenn es nach dem Schneiden nicht ganz wie die Schablone aussieht, könnt ihr es immer noch ein klein wenig zurecht drücken.



Denkt dran, dass ihr für jedes Tier auch noch ein Viereck braucht. Für die Augen könnt ihr jeweils eine Rosine in die Tiere stecken.

Die Reststücke vom Teig könnt ihr einfach wieder zusammen kneten und noch einmal ausrollen oder ihr formt etwas anderen daraus.

Wenn ihr auch damit fertig seid, könnt ihr alle Teile noch mit etwas Milch bestreichen.





IDEENWERKSTADT@HOME

Jetzt darf alles bei **160 Grad Umluft für ca. 13 Minuten** in den vorgeheizten Backofen.

Habt ihr dickere Teile geformt, wie zum Beispiel Brötchen, brauchen die dicken Teile im Ofen ca. 10 Minuten länger.

Nach dem Backen solltet ihr alles ein wenig Abkühlen lassen.

Danach schneidet ihr mit dem Messer vorsichtig am unteren Rand und in der Mitte des Tieres eine kleine Ecke heraus. Die dürft ihr auch naschen. 😊

Dann steckst du dein Tier auf das gebackene Viereck auf und es sollte von alleine stehen bleiben. Falls ihr auch Eier gemacht hast, legst du diese einfach dazu auf den Teller.

Und falls ihr Zuckerschrift zu Hause habt, könnt ihr die Eier natürlich auch damit bemalen.



Und nun:

Lasst's euch schmecken...





IDEENWERKSTADT@H

