

Blumenbrötchen für Kinder

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Hefeteig:

400 g Weizenmehl Type 550 oder 405
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter (125 g)
150 ml Wasser
1 TL Zucker
1 TL Salz
1 TL Paprikapulver
etwas Milch oder Kondensmilch zum
Bestreichen

Belag für 8 Brötchen:

etwa 100 g Tomaten (8 kleine)
etwa 100 g Radieschen (8 Stück)
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter (je 125 g)

Außerdem:

einige Schnittlauchhalme
1 Salatgurke



etwa 8 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Wenn du die Brötchen mit Milch bestrichen hast, kannst du sie noch mit Sesamsamen, Mohnsamen oder Sonnenblumenkernen bestreuen.
- Du kannst das helle Weizenmehl zur Hälfte mit Weizenmehl Type 1050 mischen.
- Wenn du nur 4 Brötchen brauchst, nimm nur die Hälfte des Belages. Friere die restlichen 4 Brötchen ein. Später kannst du die eingefrorenen Brötchen auftauen und bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken, dann schmecken sie wie frisch gebacken.

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereite. Fette und belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Hefeteig: Vermische das Mehl mit Hefeteig Garant sorgfältig in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten, bis auf die Milch, hinzu. Verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig.

3. Forme den Teig zu einer Rolle und schneide diese in 8 gleich große Stücke. Schneide jedes Stück wiederum in 6 gleich große Stücke. Rolle die Stücke in der Hand zu Kugeln. Lege jeweils eine Kugel als Mitte der "Blüte" auf das Backblech und lege jeweils die übrigen 5 Kugeln drumherum, so dass insgesamt 8 "Blumenbrötchen" entstehen.

Lass die "Blumenbrötchen" 10 Min. ruhen.

4. Bestreiche den Teig mit Hilfe eines Backpinsels mit der Milch. Schiebe dann das Backblech in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

5. Ziehe die "Blumenbrötchen" mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie darauf erkalten.

6. Belag: Wasche Tomaten und Radieschen, entferne das Grün und schneide das Gemüse in Scheiben. Spüle die Schnittlauchhalme ab, lege einige Halme

beiseite, schneide den übrigen Schnittlauch in feine Röllchen. Wasche die Gurke, schneide sie in 16 dicke Scheiben und halbiere jede noch mal.

7. Schneide die Blumenbrötchen auf und bestreiche jede Hälfte mit Crème fraîche Kräuter. Belege die unteren Hälften mit den Tomaten- und Radieschenscheiben und klappe die Brötchen wieder zusammen.

8. Lege auf je einen Teller ein Blumenbrötchen und dekoriere es mit einem Schnittlauchhalm als Stiel, halben Gurkenscheiben als Blätter und Schnittlauchröllchen als Wiese.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 14 g, Kh: 40 g, kJ: 1.358, kcal: 326