

## Fliegenpilz-Brötchen für Kinder

### Für die Muffinform (12er):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### Hefeteig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
50 g Zucker  
100 g weiche Butter oder Margarine  
150 ml Milch

### Glasur:

1 EL Waldfruchtconfiture  
2 EL Wasser  
etwa 2 EL Puderzucker  
einige Dr. Oetker Mandeln gehobelt



### Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

**1. Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette und mehle die Muffinform sorgfältig. 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 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 12 gleich große Stücke. Rolle die Stücke in der Hand zu Kugeln und drücke diese in die Vertiefungen der Muffinform.

**4.** Lass den Teig in der Muffinform 10 Min. ruhen. Schiebe dann die Muffinform auf dem Rost in den Backofen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

**5.** Lass die Brötchen 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen und nimm sie dann aus der Form heraus. Lass die Brötchen auf einem Kuchenrost vollständig erkalten.

**6. Glasur:** Verrühre die Konfitüre mit dem Wasser in einem kleinen Topf und lass es aufkochen. Gib die Flüssigkeit durch ein Sieb. Siebe den Puderzucker und verrühre die Flüssigkeit mit so viel Puderzucker, dass eine streichfähige Glasur entsteht.

**7.** Streiche die Glasur auf die "Kuppel" der Brötchen und belege jeden mit etwa 6 gehobelten Mandeln.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 8 g, Kh: 27 g, kJ: 846, kcal: 202

etwa 12 Stück



gelingt leicht



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

### Tipps:

- Wenn du keine Waldbeerconfiture hast, kannst du auch eine andere rote Konfitüre oder Gelee verwenden. Das Gelee brauchst du nicht durchs Sieb geben.
- Probiere die Brötchen mit Quark und Waldbeerconfiture, einfach köstlich!
- Wenn die Brötchen noch nicht glasiert sind, lassen sie sich prima einfrieren.