

## Tausendfüßler für Kinder

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

250 g Weizenmehl Type 550 oder 405

250 g Weizenmehl Type 1050

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

30 g Zucker

1 TL Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

60 g weiche Butter oder Margarine

200 ml Milch

### Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

Sesam- und Mohnsamen

24 Kürbiskerne

### Belag für Tausendfüßler:

3 kleine gelbe Paprikaschoten

3 kleine rote Paprikaschoten

3 kleine grüne Paprikaschoten

3 Be. Dr. Oetker Zaziki (je 200 g)



etwa 12 Stück



gelingt leicht



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

### Tipp:

- Wenn du nur 4 Hörnchen brauchst, nimm nur ein Drittel des Belages. Friere die restlichen 8 Hörnchen ein. Später kannst du die eingefrorenen Hörnchen auftauen und bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.

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

**1. Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Hefeteig:** Vermische beide Mehlsorten mit Hefeteig Garant sorgfältig in einer Rührschüssel. Füge Zucker, Salz, Ei, Eiweiß, Butter oder Margarine und Milch hinzu. Verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig.

**3.** Knete den Teig dann nochmals auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durch, forme ihn zu einer Rolle und schneide ihn in 12 gleich große Stücke. Forme die Teigstücke jeweils zu etwa 18 cm langen Rollen und lege sie in U-Form auf das Backblech. Lass die Hörnchen auf dem Blech 10 Min. ruhen.

**4.** Verrühre das Eigelb mit der Milch und bepinsle die Oberflächen der Hörnchen damit. Bestreue die Hälfte der Hörnchen mit Mohn und die andere Hälfte mit Sesam. Stecke jeweils auf ein Hörnchenende als "Augen" 2 Kürbiskerne mit den Spitzen nach unten.

**5.** Schiebe das Backblech in den Backofen.

**Backzeit: etwa 25 Min.**

**6.** Ziehe die Hörnchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten.

**7. Belag:** Putze die Paprikaschoten und schneide sie in dünne Streifen.

**8.** Schneide die Hörnchen quer durch und bestreiche jede Hälfte mit Zaziki. Lege auf die unteren Hörnchenhälften die Paprikastreifen so im farblichen Wechsel, dass die beiden Enden seitlich nach unten über das Hörnchen hinausragen. Spare den "Kopf"-Teil dabei aus. Lege die oberen Hörnchenhälften darauf.

Pro Portion / Stück: E: 10 g, F: 13 g, Kh: 39 g, kJ: 1.339, kcal: 320

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**