

Bunte Faschingsbrötchen für Kinder

Gefüllte Hefebrotchen mit Zuckerguss zum Karneval.

etwa 15 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backpapier

Füllung:

etwa 70 g Vollmilchschokolade

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g weiche Butter oder
Margarine
1 Ei (Größe M)
150 ml Milch

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
etwa 3 EL Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, z. B. Rot, Blau, Grün
Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Wie backe ich bunte Faschingsbrötchen?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Für die Füllung brich die Schokolade in etwa 15 gleich große Stücke. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Hefeteig zubereiten:

Mische das Mehl mit Hefeteig Garant sorgfältig in einer Rührschüssel. Füge Zucker, Vanillin-Zucker, Butter oder Margarine, Ei und Milch hinzu. Verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) auf mittlerer Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig. Füge nun das Dekor-Konfetti hinzu und knete es kurz unter.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Forme den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer 30 cm langen Rolle. Schneide die Rolle in etwa 15 gleich große Stücke. Drücke in jedes Teigstück ein Stück Schokolade und forme runde Brötchen. Setze die Brötchen auf das Backblech und schiebe es in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Ziehe die Brötchen auf dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten.

4 Verzieren:

Siebe den Puderzucker in ein Schälchen und verrühre ihn mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss. Verteile den Guss auf 3 kleine Schälchen und färbe den Guss mit den Back- & Speisefarben rot, blau und grün ein. Bestreiche die Brötchen mit Guss und streue **sofort** Dekor-Konfetti darauf. Lass den Guss trocknen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur 1 Backblech vorhanden ist, bereite die bunten Faschingsbrötchen auf einem Stück Backpapier vor. Du brauchst dann das Papier mit den Brötchen nur noch auf das Blech zu ziehen.
- Ohne Guss lassen sich die Brötchen prima einfrieren.

