

Hefe-Küken

Süße Küken aus leckerem Hefeteig einfach selber backen. Das beste Rezept für Hefe-Küken zu Ostern.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

150 ml Milch

100 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 TL Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

Außerdem:

etwa 30 g Cornflakes

etwa 2 EL Milch

1 Eigelb (Größe M)

Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Wie backe ich Küken aus Hefeteig?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Die übrigen Zutaten und die Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und die Cornflakes mit einem Teigroller gut zerdrücken.

4 **Küken formen:**

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Teig in 12 gleich große Portionen teilen. Von jeder Portion jeweils 1/3 der Masse abnehmen und daraus jeweils eine kleine Kugel für den Kopf formen. Die übrigen Teigstücke ebenfalls zu Kugeln formen, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die kleine Kugel hineinlegen und gut andrücken.

- 5 Milch mit Eigelb verschlagen und den Teig damit bestreichen. Die Küken beliebig mit Cornflakes bestreuen und Schoko-Tröpfchen als Augen tief eindrücken. Mit einer Schere eine kleine Kerbe für den Schnabel in die kleine Kugel schneiden und 2 Mandelblättchen als Schnabel hineinstecken. Die Küken auf das Blech setzen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Hefe-Küken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.