



Lustige Freunde für Kinder

Ein leckeres bunt verziertes Hefeteiggebäck für Kinder.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

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

Außerdem:

Backpapier
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

250 g Puderzucker
etwa 5 EL Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Gelb und Rot
Dr. Oetker Kakao
Smarties®
Weingummis und
andere Süßigkeiten

Wie backe ich kleine Hefeteiggesichter für Kinder?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit 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 alle übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig.

3 Gib den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche, knete ihn mit den Händen kurz durch und forme ihn zu einer Rolle. Halbiere diese zunächst und teile die Hälften in jeweils 6 gleich große Stücke.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Forme jedes Stück erst zu einer Kugel, dann rolle die Teigkugeln zu Kreisen (Ø etwa 10 cm) aus. Lege sie auf das Backblech. Verquirle das Ei, bestreiche die Kreise damit. Schiebe das Blech in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Min.

- 5 Ziehe das Gebäck vorsichtig mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass es erkalten.

6 **Verzieren:**

Siebe den Puderzucker in eine Schale und verrühre ihn mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss. Verteile den Guss auf 2-3 Schälchen und färbe ihn mit Back- & Speisefarbe und Kakao. Gib ihn in einen kleinen Gefrierbeutel, verschließe diesen fest und schneide eine kleine Ecke ab. Spritze mit dem Guss Gesichter auf die Gebäcke und verziere sie nach Belieben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne die Verzierung kannst du die Gesichter gut einfrieren.

