

Rentiere und Martinsbrezeln

Figürliches Hefeteiggebäck für Kinder.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

200 ml Milch

100 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 TL Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

etwa 2 EL Milch

Zum Bestreuen:

Hagelzucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Gebäckschmuck

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Dr. Oetker Dekor-Sterne

Dr. Oetker Schokodekor Alphabet &

Ziffern

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Rentiere:

Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 2 cm dünn ausrollen. Mit Hilfe der Schablone 5 Rentiere ausschneiden (Abb. 1) und mit Abstand auf das Backblech legen.



4 Martinsbrezeln:

Restlichen Teig in 5 gleich große Portionen teilen und jeweils in etwa 60 cm dünne Stränge formen. Jeden Strang zu einer Brezel (Abb. 2) formen und auf das Blech legen.



5 Eigelb mit Milch verschlagen und die Teigstücke mit etwas davon bestreichen (Abb. 3). Die Brezeln mit etwas Hagelzucker bestreuen und die Figuren an einem warmen Ort nochmals etwa 20 Min. gehen lassen. Dann backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Min.

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

6 Verzieren:

Das Gebäck beliebig mit Gebäckschmuck, Zuckerschrift, Dekor-Sternen und Schokodekor verzieren (Abb. 4).





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Hübsch verpackt in Zellophantüten können die Gebäcke auch gut verschenkt werden.
- Ohne Verzierung ist das Gebäck einfriergeeignet.

