

Süße Seesterne für Kinder

Ein lockerer Hefeteig in Seestern-Form, verziert mit Gelee und bunten Streuseln.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

200 ml Milch

75 g Butter oder Margarine

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

Zum Verzieren:

etwa 3 EL rotes Gelee

1 EL Wasser

Dr. Oetker Zuckerstreusel

Wie backe ich süße Seesterne?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Erwärme Milch in einem kleinen Topf und zerlasse die Butter oder Margarine darin.

2 Hefeteig:

Mische das Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig. Füge Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei, Eiweiß und die warme Milch-Fett-Mischung hinzu und verknete alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig. Lass den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Belege inzwischen das Backblech mit Backpapier und heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 3 Knete den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durch. Forme den Teig anschließend zu einer Rolle und schneide die Rolle in 8 gleich große Stücke. Forme jedes Teigstück zu einer Kugel. Drücke jede Kugel mit bemehlten Händen zu einem Taler von Ø etwa 15 cm flach, dabei in der Mitte nicht flach drücken (Abb. 1). Schneide die Taler in gleichmäßigem Abstand fünfmal ein.



- 4 Rolle jeden Abschnitt von beiden Seiten zur Mitte hin ein (Abb. 2), verwirbele ihn und rolle ihn auf der Arbeitsfläche etwas dünner, um einen "Arm" zu formen. Lege die Sterne auf das Blech und lasse sie nochmals gehen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Verquirle Eigelb mit Milch und bestreiche die Sterne damit. Schiebe das Blech in den Backofen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

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

- 5 **Verzieren:**
Koche Gelee und Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren kurz auf. Bestreiche die Seesterne mit Hilfe eines Pinsels damit und verzieren das Gebäck mit den Zuckerstreuseln (Abb. 3).



Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung lässt sich das Gebäck einfrieren.