



„Die Mit-mach-Seite“

Ev. Kindertagesstätte Bockenheim

Dienstag, den 07.04.2020

Osterhefeteilchen

Zutaten:

200ml Milch
100g Zucker
40 g Butter oder Margarine
1 Würfel Hefe
500g Mehl
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eigelb
Rosinen und Mandeln/Mandelblättchen



Ich hoffe ihr findet zurzeit alle Zutaten für unsere Backaktion, einfach rechtzeitig auf Suche gehen, dass ihr vielleicht bis spätestens einen Tag vor Ostern alles zusammen habt.

Nun mischt ihr alle Zutaten zu einem knetbaren Hefeteig:



1. Mehl in die Schüssel geben



2. Hefe mit einem Teil der Milch anrühren und diese in eine Kuhle des Mehls geben, etwas ruhen lassen



3. Nachdem die Hefe verrührt wurde noch Zucker und Salz zum Teig geben, wieder verrühren.



4. Butter/Margarine in kleinen Stücke dazu tun und diese auch wieder mit dem Rest vermengen.



5. Als letztes auch noch ein Ei mit in die Schüssel geben



6. Nun noch alles zu einem Teig verkneten

Den Teig jetzt etwa eine halbe Stunde gehen lassen, danach noch mal etwas durchkneten. Nach Bedarf noch etwas Mehl dazugeben, sodass der Teig nicht mehr klebt und leicht zu formen ist.

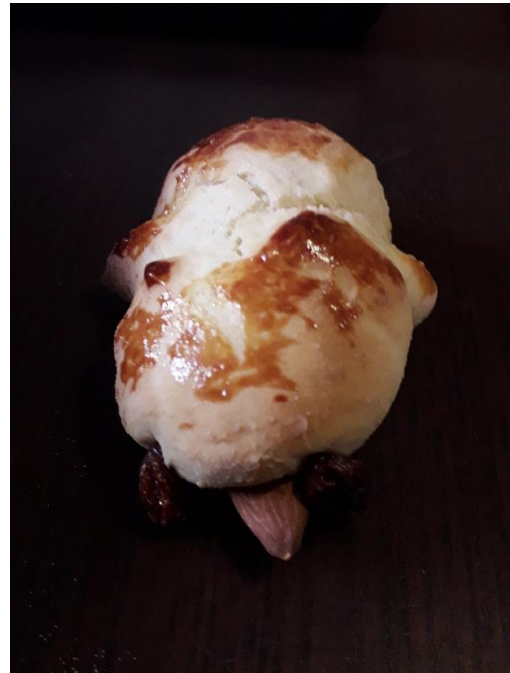
Nun könnt ihr eure Phantasie spielen lassen und aus dem Teig Dinge formen, die ihr später backen möchtet.

Meine Kids haben Küken, Hasen und ein Lamm entstehen lassen.



7. Alle Hefeteilchen mit dem Eigelb bestreichen und mit Rosinen bzw. Mandeln verzieren

Nun die Hefeteile im Backofen bei 180 Grad (Umluft) oder 200 Grad (Ober- Unterhitze) ca. 20-25min backen und danach könnt ihr sie euch schmecken lassen.



Ich wünsch euch einen guten Appetit
und frohe Ostern
bis auf bald
eure Sarah Schwager