

Idee für Eltern und Kinder jeglichen Alters

FANTASTISCHE GESTALTEN

Überraschungsmorgens für die ganze Familie



Zutaten: Hefeteig (ein paar Std. vorher selbst herstellen zusammen mit den Kindern oder gekauft, auch mit Pizzateig möglich)

Mögliche Dekoration: Eigelb, Sultaninen, Nüsse

Es braucht: saubere Unterlage, Messer, Wasser

Den Teig nach dem Aufgehen nochmals gut kneten – das lieben die Kinder!!!

Dann kann es losgehen: Aus dem Teig eine längliche Wurst machen und in mittelgrosse Stücke schneiden, so dass jedes Kind 1 – 2 Stücke bekommt.

Nun dürfen die Kinder ganz nach Lust und Laune formen, auf einer mehligten Unterlage – kleine Monster, Fantastiere, hübsche Autos oder Hasen (als Einstimmung für Ostern:), Schnecken – alles ist möglich! Augen, Fenster, Verzierungen können mit den Sultaninen etc. angebracht werden, gut eindrücken.

Es ist einfacher, Teile zu schneiden, als anzusetzen – falls etwas angesetzt werden muss, mit wenig Wasser ankleben. Die Figuren nicht zu dünn machen!

Am Schluss mit Eigelb (wenig verdünnt mit Wasser) bestreichen, mit Backpinsel oder direkt mit den Fingern ☺

Nun kommt alles auf's Blech (ev. 2 Bleche) – genug Abstand einhalten und nochmals aufgehen lassen, ca. ½ Std.

In den vorgewärmten Ofen schieben, goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Am nächsten Morgen können die Monster etc. verschlungen werden.

EN GUETE ZÄME

P.S. Es lohnt sich eine grosse Portion Teig zu machen, die Figuren können nach dem Backen und Abkühlen in einem Plastiksack eingefroren werden und schmecken auch dann noch wunderbar – nur aus dem Sack nehmen und Auftauen lassen – fertig.



HEFETEIGREZEPT

500g Weissmehl oder helles Dinkelmehl
2TL Salz
½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
3 ½dl Wasser
3EL Olivenöl

Mehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben, mischen. Wasser und Öl begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.