

Zopftiere

| | |
|------------|------------------|
| 500 g | Mehl |
| 1 Pck. | Trockenhefe |
| 200 ml | Milch, lauwarme |
| 80 g | Zucker |
| 100 g | Butter, flüssige |
| 1 Prise(n) | Salz |
| 2 | Eier |

Die ersten sieben Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Hefeteig verarbeiten. An einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.

Die gewünschte Form herstellen.

1 Eigelb mit 1-2 EL Milch verquirlen, alternativ zu dieser Mischung auch Kondensmilch verwenden und das Gebäck damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 20 Min. lang backen.

Zur Lagerung in eine Plastikbox geben, dann halten sie sich ca. 3 Tage lang frisch.

Variationen

Die Häschen:

Für hübsche Häschen gibt es einen ganz einfachen Trick.

Die Teigportion wird halbiert. Die eine Hälfte ist für den Bauch der Häschen.

Die andere Hälfte wird nochmals halbiert und für den Kopf verwendet. Das letzte Viertel wird nochmals halbiert und zu Ohren geformt.

Die Blume:

Die Blume ist besonders einfach und wird auch mit kleinen Kindern schon schön. Dafür wird der Teig in 7 Teile geteilt, zwei etwas grösser und der Rest gleichgroß. Mit einem der größeren Teile bilden wir die Mitte der Blume, mit dem zweiten den Stiel. Die restlichen Teigstücke werden zu Kugeln geformt und als Blütenblätter um die Blumenmitte gelegt.

Die Schnecke:

Der Teig wird zuerst zu einer Schlange gerollt. Ein Drittel der Rolle wird zum Schneckenkörper. Beim Kopf machen wir einen kleinen Schnitt um Fühler anzudeuten. Den „Schwanz“ versuchen wir etwas spitzer zu ziehen. Den Rest des Teiges rollen wir nun auf und legen ihn neben den Schneckenkörper.