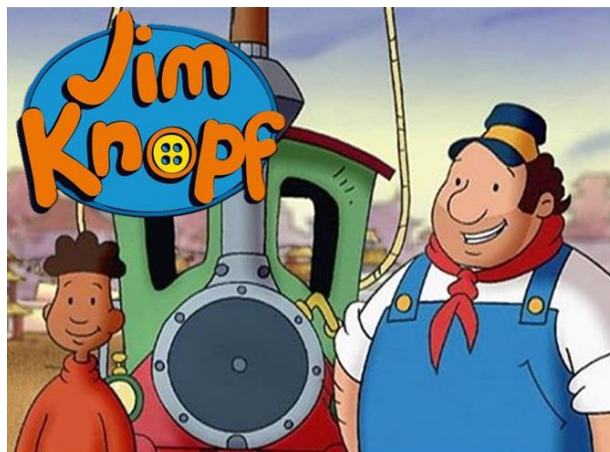


Liebi Jungschärlerin, liebä Jungschärler



Jim und Lukas sind nun schon ganz lange unterwegs und haben richtig Hunger, da sie ihren Vorrat schon fast aufgegessen haben. Hast du Lust etwas leckeres für sie zu backen? Dann ist dieses Programm genau das Richtige für dich! Mit einem selbstgemachten Hefeteig kannst du ganz viele Sachen formen, worüber sich Jim und Lukas sicher freuen.

Möchtest du ein Tier machen, welches sie auf ihrer Reise gesehen haben? Oder die Lokomotive Emma formen? Dafür kannst du, je nach dem was du Zuhause hast, zum Beispiel mit Sultaninen verzieren. Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Auf der nächsten Seite findest du ein Rezept für den Hefeteig. Ganz wichtig ist, dass du mit deinen Eltern zuerst klärst, wie und was du selbst machen kannst und wo du Hilfe von deinen Eltern oder einem Geschwister brauchst.

Falls du Lust hast, kannst du uns ein Foto zuschicken.

Viu Spass wünscht z'Jungschi-Team! ☺

Zopfteig-Tierli

swissmilk

Zutaten

Für 4-8 Stück

Backpapier

Teig:

500 g Mehl

½ EL Salz

2 TL Zucker

75 g Butter, weich

21 g Hefe, zerbröckelt

2,5 - 3 dl Milch, lauwarm

Verzierungen nach Belieben:

Haselnüsse, Baumnüsse, Sultaninen, Hagelzucker

1 Ei verknüpft, zum Bestreichen



Zubereitung

Zubereiten: 35min

Kochen / Backen: 20min

Aufgehen lassen: 1h

Auf dem Tisch in: 1h55min

1. Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Butter in kleinen Stücken in die Mulde geben.
2. Die Hefe mit wenig Milch auflösen, mit der restlichen Milch in die Mulde giessen. Alles zu einem Teig zusammenfügen. Teig kneten, bis er weich und elastisch ist. Beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Teig nicht mehr kneten. Nach Belieben Teigfiguren formen.
4. Figuren auf mit Backpapier belegtes Blech legen, mit verknüpftem Ei bestreichen. Im unteren Drittel des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten backen.

Grössere zusammengesetzte Teig-Figuren am besten direkt auf dem mit Backpapier belegten Blech formen. Backprobe: Die Figur ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl tönt. Wenn unterschiedlich grosse Teigformen gleichzeitig gebacken werden, ab und zu kontrollieren und kleinere Formen allenfalls früher herausnehmen. Für farbigen Teig: die Lebensmittelfarbe vor dem Mischen mit dem Mehl direkt in die Milch geben, damit sich die Farbe schön verteilen kann.

Hier geht's zur Webseite: [Zopfteig-Tierli - Rezept | Swissmilk](#)