

# Monster Brötchen

8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 90 Min.



## Zutaten:

### Hefeteig:

80 g Butter  
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe  
550 g Mehl  
2 dl Milch (3,5% Fett)  
80 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
18 g Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale (1 Packung)  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) blau (1 Tube)  
170 g Erdbeerkonfitüre

### Vanillesauce:

½ Beutel Dr. Oetker Crème Fix  
Vanille  
3 dl Milch (3,5% Fett)

### Dekoration:

Zuckeraugen  
Dr. Oetker Zuckerschriften Glamour schwarz

## 1 Vorbereiten:

Springform (Ø 28 cm) und Backring (Ø 7 cm) einfetten.

## 2 Hefeteig:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Trockenhefe und Mehl in einer Rührschüssel mischen. Milch, zerlassene Butter, Puderzucker, Salz, Eier, Zitronenschale und blaue Lebensmittelfarbe dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes erst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe ca. 10 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 8 ca. 125 g schwere, gleich grosse Stücke teilen, mit dem Handballen leicht flachdrücken und je 1 TL Konfitüre mittig darauf verteilen.

Teigränder mit den Fingern zusammendrücken, so dass die Füllung nicht mehr auslaufen kann und mit dem Verschluss nach unten an den Rand einer gefetteten Springform setzen. Einen weiteren kleineren Backring von aussen einfetten und mittig in die Springform stellen.



Brötchen zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 160 °C**  
**Heißluft 140 °C**

### 3 Vanillesauce:

Crèmepulver nach Packungsanleitung mit Milch verrühren und bis zur Verwendung kaltstellen.

Brötchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 25 Min. backen. Evtl. nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie bedecken, sodass sie nicht braun werden.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Anschliessend auskühlen lassen.

### 4 Dekoration:

Zuckeraugen mit Hilfe der Zuckerschrift auf den Buchteln festkleben. Pro Monster je einen Mund nach Belieben mit schwarzer Zuckerschrift aufmalen. Die gruseligen Monster mit Vanillesauce servieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Füllung kannst du beliebig variieren. Eine besondere Überraschung bietest du deinen kleinen Gästen beispielsweise, wenn du die Füllung ebenso mit Dr. Oetker Lebensmittelfarben in «Glibbergrün» einfärbst.

