

Teigtiere

etwa 15 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

- 1 kg Mehl
- 2 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
- 1 EL Salz (15 g)
- 5 dl Milch, lauwarm
- 1 dl Halbrahm
- 1 EL Zucker
- 100 g Butter
- 1 Ei

Garnitur:

- Sultaninen

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Mehl mit Hefe mischen, die restlichen Zutaten hinzufügen. Alles mit dem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe während ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er um das Doppelte aufgegangen ist (**ca. 60 Minuten**).

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig von Hand nochmals kurz kneten und beliebig Tiere formen.

Teigtiere auf das Backblech legen und zugedeckt **noch einmal eine halbe Stunde gehen lassen.**

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C
Heißluft etwa 170 °C

③ **Zum Bestreichen:**

Eigelb und Milch verrühren und die Oberfläche der Tierchen damit bestreichen. Als Augen je 2 Rosinen tief in den Teig eindrücken.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Rille während ca. 15–20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C

Heißluft etwa 170 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 - 20 Minuten

Herausnehmen und erkalten lassen.