

# Hefeteig-Tiere

T. Grandits



## Zutaten

500 g Weizenmehl  
 ½ TL Salz  
 60 g Zucker  
 250 ml Milch, lauwarm  
 100 g Butter  
 ¾ Würfel Hefe (ca. 30 g)  
 1 Ei  
 Verschiedene Nüsse,  
 Trockenfrüchte und  
 Hagelzucker

## Zubereitung

Mehl mit Salz und Zucker vermischen. Butter in der lauwarmen Milch schmelzen und Hefe darin auflösen. Alles (ohne Ei) zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten aufgehen lassen. Lustige Teig-Tiere formen (z. B. mithilfe einer Schere Igelstacheln einschneiden). Mit verschiedenen Nüssen und Trockenfrüchten oder Hagelzucker ausdekorieren. Die fertigen Tiere weitere 20 Minuten aufgehen lassen. Das Ei verquirlen und die Tiere damit einpinseln. Mit Heissluft 210 °C für 15 Minuten backen.

## Anrichten

# Garstufe

Mit Vorheizen

15 Minuten | Heissluft 210 °C