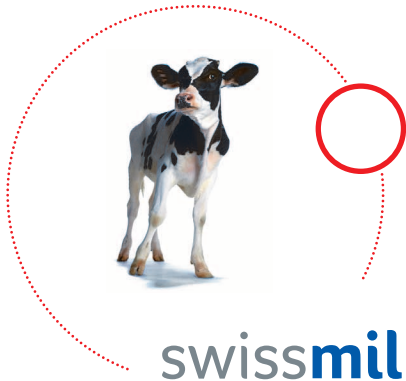




Kindergarten/Unterstufe

Name:

Zopfteig-Tierli

Aufgabe

Bereitet in Gruppen die vier Zopfteig-Tierli zu: Schnecke, Hase, Katze, Schildkröte. Vielleicht hast du selber eine Idee für ein Tierli und zeigst es den anderen?



Hinweis

Wie wird eine Schnecke, ein Hase, eine Katze, eine Schildkröte geformt?

Für die Herstellung der Zopfteig-Tierli gibt es eine Video-Anleitung:

www.swissmilk.ch/rezepte > Suchen > Zopfteig-Tierli > Video



Kindergarten/Unterstufe

Name:

Zopfteig-Tierli

Zopfteig-Tierli

Für 4 – 8 Stück

Backpapier für das Backblech

Teig

500 g Mehl

½ EL Salz

2 TL Zucker

75 g Butter, weich

½ Würfel Hefe (21 g), zerbröckelt

2,5 – 3 dl Milch, lauwarm

Verzierungen nach Belieben

Haselnüsse, Baumnüsse, Sultaninen, Hagelzucker

1 Ei verknüpft, zum Bestreichen

Zubereitung

1 Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Butter in kleinen Stücken in die Mulde geben.

2 Die Hefe mit 0,5 dl 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 Den aufgegangenen Teig nicht mehr kneten. Nach Belieben Teigfiguren formen (Anleitung siehe Video).

4 Figuren auf mit Backpapier belegtes Blech legen, mit verknüpftem Ei bestreichen. Im unteren Drittel des auf 200°C vorgeheizten Ofens je nach Grösse 20–30 Minuten backen.

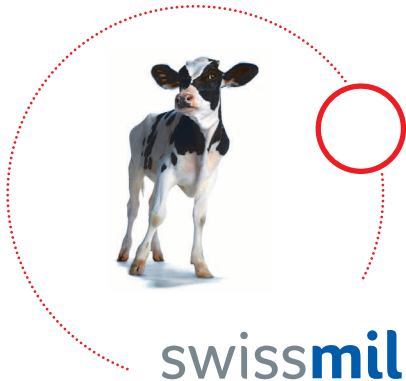
Form- und Backtipps

Grössere zusammengesetzte Teig-Figuren werden am besten direkt auf dem mit Backpapier belegten Blech geformt.

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 lässt.



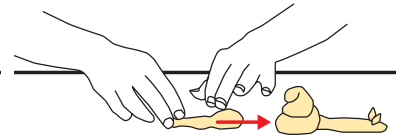
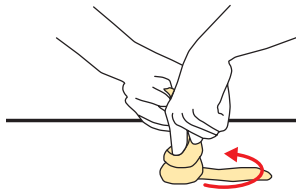
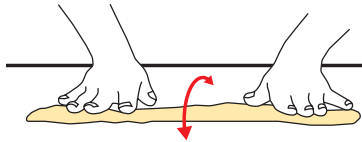
Kindergarten/Unterstufe

Name:

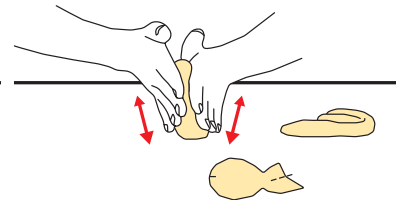
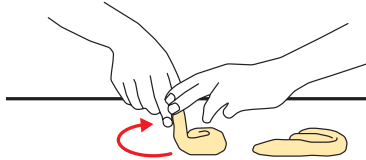
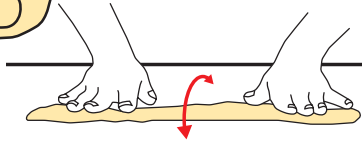
Zopfteig-Tierli

Anleitungshilfen für Zopfteig-Tierli

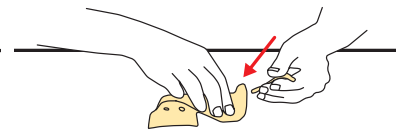
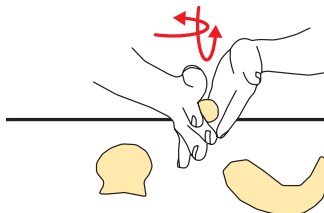
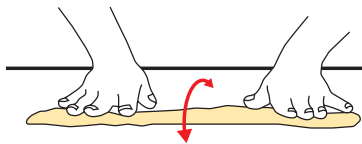
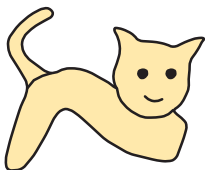
Schnecke



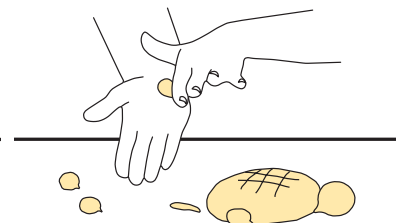
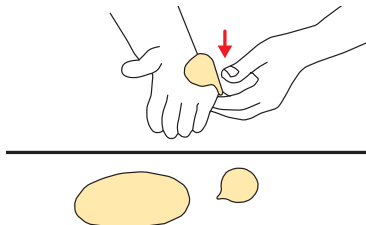
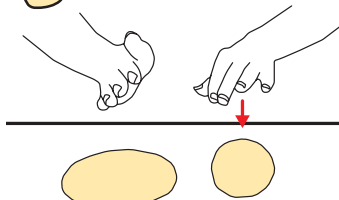
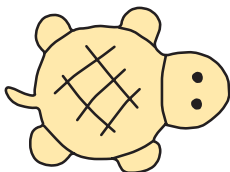
Hase

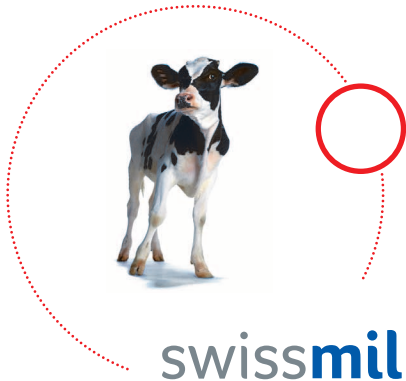


Katze



Schildkröte





Kindergarten/Unterstufe

Name:

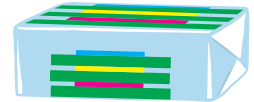
Zopfteig-Tierli

Hinweis

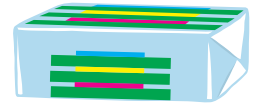
Im Zopfteig hat es feine Butter. Butter ist Natur pur. Für 1 kg Butter braucht es 25 Liter Milch. Das ist alles. Butter eignet sich prima zum Backen.



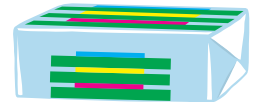
250 g



250 g



250 g



250 g

Für 1 Kilogramm Butter braucht es 25 Liter Milch.