



Bibeli – Brötli

für Ostern



Das brauchts für 16 Stücke

- 500 g Weissmehl
- 1 1/4 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 1/2 Würfel Hefe (ca. 20g)
- 50 g Butter
- 3 dl Milch

Und so wirds gemacht

1. Teig: Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben, mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Würfel schneiden, beigegeben. Milch dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt ca. 1 1/2 Std. aufgehen lassen.



wenig Butter

An den markierten Stellen können die Kids mithelfen

2. Formen: Den Boden der Springform mit Backpapier belegen, Rand mit wenig Butter bestreichen. Teig in 16 gleich grosse Portionen teilen, zu Kugeln formen, nebeneinander in die vorbereitete Form legen. Teigkugeln nochmals zugedeckt ca. 1 Std. aufgehen lassen.



- 16 dunkle Sultaninen
- 1 Ei
- 32 Maiskörner

3. Bibeli: Sultaninen halbieren. Ei verklopfen, Teigkugeln damit bestreichen. Mit einem Holzstäbli in die Teigkugeln kleine Löcher vorstechen, je eine halbierte Sultanine als Augen hinein drücken. Nochmals je ein Loch in den Teig stechen und je 2 Maiskörner als Schnabel hinein drücken.



Statt Maiskörnern habe ich Mandeln genommen

4. Backen: Ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Brötli auf einem Gitter auskühlen.