

Hefeteig-Igel



Symbolbild (KI-generiert)

So wirds gemacht

- 1 Die Butter in der Mikrowelle schmelzen und 300 ml Milch hinzugeben.
Mehl, Salz und Zucker mischen und oben eine Mulde eindrücken. In diese Mulde die zerbröselte Hefe und das warme Butter-Milch-Gemisch hineingeben. Mit einem Küchentuch abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.
- 2 Dann alles zu einem glatten, weichen Teig kneten und zugedeckt 1,5 Stunden gehen lassen, bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat.
- 3 Den Teig in 10 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer ovalen Kugel formen und eine Seite als Schnauze spitz zulaufen lassen.
- 4 Die Igel aufs mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen und mit einer Schere an der Stelle, an der später die Augen sein sollen, kleine Einschnitte setzen.
- 5 Eigelb mit einem Esslöffel Milch verrühren und die Igel bestreichen. Rosinen als Augen in die Einschnitte drücken, mit der Schere Stacheln schneiden und weitere 20 Minuten gehen lassen.
- 6 Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze bzw. 160 °C bei Heißluft/Umluft vorheizen und die Igel etwa 20-25 Minuten goldgelb backen. Danach herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 7

Du brauchst

50 g Butter
300 ml Milch
1 EL Milch (für später)
500 g Mehl
1 TL Salz
2 EL Zucker
15 g Hefe
1 Eigelb

Förderbereiche



Fein-
motorik



Umgang mit
Küchenutensilien

