

Miez & Mauz am Frühstückstisch

Mit diesem einfachen Rezept gelingen die tierisch lustigen Frühstücksweckerl ganz bestimmt. Kinder haben außerdem viel Freude daran mitzuhelfen. Man kann beobachten, wie der Teig im Backrohr noch aufgeht – die Kätzchen wachsen also noch ein bisschen! Goldgelb gebacken kommen sie dann auf den Frühstückstisch.

Das Rezept:

- 200 ml Milch
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 60 g Butter
- 500 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1 Eigelb und Milch, gemixt, zum Bestreichen

Aus den Zutaten einen Germteig machen. Zu einer Kugel formen und eine halbe Stunde gehen lassen.

Teigstücke zu 50 g auswiegen und rund rollen. Dann Ohren mit einer Schere schneiden und Löcher für die Augen mit einem Holzspieß bohren.

Auf ein Backpapier legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Die Kätzchen mit Eigelb/Milchgemisch bestreichen und goldbraun backen.

