

Rezepttipp: **HEFEMONSTER**



Quelle Bild: EMF

Zutaten für 10–15 Monster:

- 170 ml lauwarmes Wasser
- 1 Würfel Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 40 g Butter
- 1 Ei
- 435 g Mehl
- 40 g Zucker
- Körner, Nüsse, Salz und Zucker (nach Belieben)
- 1 Eigelb

Außerdem benötigen Sie:

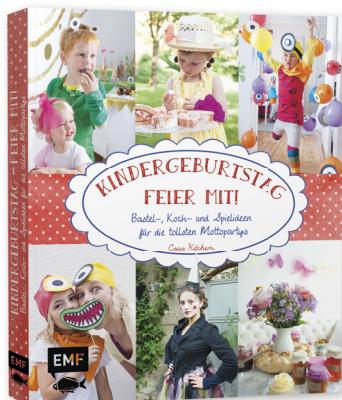
- Schere
- Küchenpinsel

Und so geht's:

- ① Die Hefe mit Butter, Ei, Zucker, Salz und Mehl in eine Schüssel geben. Das lauwarme Wasser langsam hinzugeben und den Teig gut durchkneten.
- ② Zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Backofen auf 180° C vorheizen.
- ③ Eigelb, Nüsse und Körner in Schüsseln für die Kinder bereitstellen. Fragen Sie am besten vorab bei den Eltern der kleinen Gäste nach, ob Allergien bestehen.
- ④ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche setzen und noch einmal durchkneten.
- ⑤ Geben Sie jedem Kind ein Stück ausgerollten Teig. Sie können diesen mit einer Schere schneiden, als wäre er Papier. Aus den ausgeschnittenen Teigteilen Monstergesichter formen. Das Eigelb ist Lack und Klebstoff zugleich. Damit können die Kinder die einzelnen Teigformen zusammenkleben.
- ⑥ Die Kinder können die Monster nun verzieren.
- ⑦ Anschließend im Backofen circa 15 Minuten backen.

Tipp:

Bedenken Sie, dass es ist immer einfacher ist, Wasser hinzuzugeben als zu entfernen. Also Flüssigkeit immer eher sparsam und nach und nach zugeben.



Noch mehr Rezepte

finden Sie in:

Cosa Kitchen:

Kindergeburtstag – Feier mit.
Bastel-, Koch- und Spielideen für
die tollsten Motto-Partys,
144 Seiten, EMF
ISBN: 978-3-863-55290-9