

Krokodil

Du brauchst:

- Brotteig oder Zopfteig (Siehe Rezepte)
- Schere
- Rosinen/ getrocknete Beeren
- Mandelstifte oder Pecannüsse
- Schälchen mit etwas Wasser

So geht's:

- Eine Portion Teig ca. 125g. in zwei Teile teilen einen grossen Teil 2/3 und eine kleinen 1/3. Den kleinen Teil nochmals in zwei Teile teilen.
- Der Grosse Teil wird der Kopf und Körper des Krokodils. Die kleinen Teile die Füsse.
- Rolle die Teile so aus wie Du sie auf den Bildern sehen kannst.
- Mit der Schere Zacken des Krokodils am Rücken bis zum Schwanzende schneiden. Beim Kopf vorne den Mund waagrecht aufschneiden.
- Für die Augen und Zähne ebenfalls mit der Schere einschneiden. Den Finger im Wasserschälchen befeuchten und dort wo die Zähne /Augen hinkommen anfeuchten.
- Die Zähne und Augen einsetzen
- Das Tier nun mit einem feuchten Tuch oder Klarsichtfolie zudecken und für 30 Minuten nochmals gehen lassen. Danach im auf 200 Grad C. vorgeheizten Ofen in der Mitte 15-25 Minuten backen (je nach Grösse). Wenn es gut riecht ist es meistens durchgebacken. Zur Kontrolle das Tier in die Hand nehmen (mit Backhandschuh) und auf die Unterseite des Tiers klopfen, klingt es hohl ist es durch.

