

Schmetterling

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 drei Teile teilen und alle ausrollen
- Mit der Schere den einen Teigstrang ca. 2cm einschneiden, nach dem Einschnitt den Schmetterlingkörper flachdrücken. Finger im Wasserschälchen befeuchten und die flache Stelle anfeuchten
- Die anderen beiden Teigstränge einrollen und als Flügel auf den flachen Schmetterlingskörper hinlegen
- Mit der Schere die Schmetterlingsflügel beliebig einschneiden und mit Rosinen oder Nüssen verzieren
- 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.

