

Eule



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. Von jedem dieser Teile noch etwas Teig für die Augen und Schnabel abschneiden
- Den grossen Teil zu einem Oval formen.
- Mit der Schere den „Hals“ leicht einschneiden und oben am Kopf die Ohren
- Mit den Fingerspitzen die Ohren leicht drehen damit sie spitz werden
- Den Hals auch noch etwas festdrücken damit es schön aussieht
- Die kleinen Teile ebenfalls zu Ovalen formen und auf der einen Seite noch etwas länger drehen dass ein Ende eine Spitze hat.
- Mit der Schere einschneiden wo die Augen und Schnabel hinkommen
- Die Teigstücke für die Augen und Schnabel formen-> Augen rund Schnabel eine kleine Rolle
- Den Finger im Wasserschälchen anfeuchten und die Einschnitte befeuchten
- Nun die Augen und Schnabel einsetzen (Siehe Bild), evtl. mit der Schere die Augen einschneiden und Rosinen einfügen
- Die Flügel platt drücken und mit der Rückseite des Messers leicht eindrücken



- Die Stelle wo die Flügel hinsollen anfeuchten und die Flügel andrücken
- Mit der Schere das Gefieder einschneiden
- 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.

