

Frosch

Du brauchst:

Brotteig oder Zopfteig (Siehe Rezepte)

- Schere
- Rosinen/ getrocknete Beeren
- Mandelstifte oder Pecannüsse
- Schälchen mit etwas Wasser
- Strohalm

So geht's:

- Eine Portion Teig ca. 125g. in zwei Teile teilen zwei kleine Stücke für die Augen zur Seite legen
- Der Körper zur Kugel formen und mit dem Strohalm Ringmuster eindrücken
- Den andern Teig Teil zu einem Strang rollen der um den Körper herum passt
- An den Enden mit dem umgedrehten Messer „Finger“ eindrücken
- Mit der Schere die Augen einschneiden und den Finger im Wasserschälchen befeuchten die Schnittstelle anfeuchten
- Die Augen zu kugeln formen und in die Einschnitte setzen
- 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.

