

Geflochtene Eidechse

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. Zusätzlich noch zwei kleine Teile für die Füße
- Die drei grossen Teile in Teigstränge rollen
- Finger im Wasserschälchen befeuchten und jeweils ein Ende der Teigstränge anfeuchten
- Die Befeuchteten Teile aufeinander legen und festdrücken (dieser Teil wird zum Kopf)
- Nun werden die Teigstränge geflochten am Ende die Teigstränge aneinander drücken damit der Zopf hält
- Das Ende nun nochmals rollen damit ein Schwanz entsteht
- Die Füße rollen und die Eidechse darauf legen
- Mit der Schere die Augen einschneiden und die Rosinen hineindrücken
- 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.

