

# Schildkröte



Du brauchst:

Brotteig oder Zopfsteig (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  
Den einen Teil in vier weitere Teile teilen (Siehe Bild)
- Den Zeigefinger auf die Mitte der Kugel legen und den Finger rollen so entstehen die Füße
- Den Kleinsten Teil an einen Teil spitzig drehen das wird der Schwanz der Schildkröte
- Den Kopf in eine Tropfen Form formen und über die Vorderbeine legen -> den Schwanz über die Hinterbeine
- Den „Panzer“ der Schildkröte nun mit dem Messer einschneiden (siehe Bild)
- Mit der Schere die Augen einschneiden
- Den Finger im Wasserschälchen anfeuchten und die Augen befeuchten, dann die Rosine 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.

