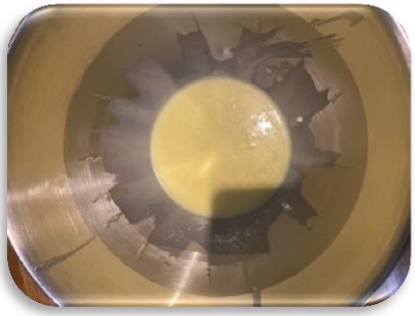
#13 Wie das duftet – wir backen Osterbrötchen

Lassen Sie Ihr Kind ruhig jeden Schritt probieren – was es alleine kann, sollte es auch alleine umsetzen

A: Wir brauchen dafür:

200g Quark, 6 EL Milch, 1 Ei, 100ml Öl, 100g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 400g Mehl, 3 Teelöffel Backpulver, außerdem: Eine Schüssel, ein Handrührgerät, ein Backblech, Backpapier, ein Messer, ein Pinsel, eine Küchenwaage

B: Geben Sie Quark, Milch, das Ei, 80ml Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel und rühren Sie die Zutaten mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine cremig.



C: Vermengen Sie Mehl und Backpulver miteinander und rühren Sie die Zutaten unter den Quark-Öl-Mix, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Viel Spaß dabei wünschen Ihre Glückskinder

D: Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
Formen Sie den Teig gemeinsam in 12 Kugeln und verteilen Sie sie auf dem Blech.

E: Die Kugeln müssen nun mit einem Messer eingeritzt und mit dem restlichen Öl bestrichen werden.

F: Backen Sie die Brötchen im Ofen für 15-20 Minuten.
Nehmen Sie die Brötchen aus dem Ofen, wenn sie leicht gebräunt sind. Nun müssen die Brötchen noch etwas auskühlen (so schwer das auch fällt ;-))

Guten Appetit! ☺