

Osterküken im Tontopf

Kategorien: Teig, Hefe, Saison

Zutaten für: 1 Rezept

DAS BRAUCHST DU

| | |
|-----|--|
| 4 | Tontöpfe mit einem Durchmesser von etwa 8,5 cm |
| 1 | Pack. Ca. 450 g TK Hefeteig |
| 1-2 | Essl. Rosinen oder |
| 1-2 | Essl. Gehackte Mandeln |

FÜR DIE DEKORATION

Braune Zuckerschrift

Fruchtgummi Teppich

Anleitung:

So werden die Osterküken im Tontopf gebacken: Die Tontöpfe mit kochendem Wasser übergießen (lass Dir dabei von den "Großen" helfen). Alle Töpfe müssen mit Wasser bedeckt sein. Die Töpfe am besten über Nacht damit stehen lassen. Den Hefeteig nach Anweisung auf der Verpackung auftauen lassen und die Rosinen oder die Mandeln mit dem Teig verkneten. Den Teig in 4 gleichgroße Portionen teilen. Mit bemehlten Händen aus jeder Portion eine große Kugel als Körper und eine kleinere Kugel als Kopf des Kükens formen. Die große Kugel zuerst in den abgetropften Tontopf legen. Die kleine Kugel seitlich darauf an den Rand drücken. Die Küken mit einem

Küchentuch abdecken und so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis sie größer geworden sind. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Den Rost im Backofen auf die unterste Einschubleiste schieben und die Tontöpfe darauf stellen. Die Osterküken in etwa 45 Minuten goldgelb backen. Die Küken in dem Tontopf auskühlen lassen. Dann mit einem spitzen Messer von dem Rand lösen. Den Küken mit der Zuckerschrift Augen aufspritzen. Aus Fruchtgummi Teppich einen "Schnabel" schneiden und in den Kükenkopf befestigen. Die Osterküken im Tontopf sind eine wunderschöne Ostertischdekoration.

Tipp: Du kannst die Küken auch aus pikantem Fertig - Teig backen z.B. Pizzateig. Wenn Du die Küken in ein Kressenest stellst