

## Bärenbrötchen



*vegetarisch*

*kleinkindtauglich*

*Thermomix*

### **Bärenbrötchen backen - ein tolles Übernacht-Brötchenrezept**

Backen ist Liebe - nichts kann es beim Anblick dieser süßen Bärenbrötchen besser treffen, oder?

Meine liebe Susi hat in ihrer Küche etwas experimentiert und einen tollen Hefeteig gefunden, den ihr abends in den Kühlschrank stellt und morgens schnell und frisch backen könnt. So entstehen perfekte Overnight-Brötchen.

Mit ein bisschen Fantasie und Fingerspitzengefühl könnt ihr den Teig zu kleinen oder auch großen Bären formen und damit eure Kinder oder liebe Freunde überraschen. Ich finde diese Brötchen ja eine wunderbare Idee zum Frühstück am Kindergeburtstag oder Kindertag. Sie eignen sich auch prima als Mitgebsel zum Mitgeben in den Kindergarten, wenn es dort mal etwas zu feiern gibt.

Mit diesem Rezept erhältst du 4 mittelgroße Bären.



## Zutaten für 4 Bärenbrötchen:

- 600 g Weizenmehl
- 10 g Frischhefe
- 10 g Salz
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Magerquark
- 320 ml Wasser (kalt)

## Für die Deko

- Rosinen (oder Schokotröpfchen)

**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 45 Minuten

## So bäckst du die Bärenbrötchen

1. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und knete sie zu einem geschmeidigen Teig. Löse die Hefe dafür vorher nicht auf!  
*Wenn du einen Thermomix hast, so erledigt er diese Aufgabe in 4 Minuten auf Knetstufe*

*für dich.*

2. Stelle den Teig nun abgedeckt für 8-10 Stunden, also idealerweise über Nacht, kalt.
3. Wenn es weitergeht heizt du zunächst den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze auf und belegst ein Blech mit Backpapier.
4. **Forme nun deine Bären aus dem Teig.**
  - Du brauchst eine dicke Kugel als Bauch.
  - Oben drüber eine größere Kugel für den Kopf.
  - Dazu kommen 4 kleinere Kugeln für Arme und Beine an die Bauchseiten.
  - 2 kleine Kugeln bilden die Ohren am Kopf
  - Aus einer Kugel formst du die Schnauze, sie kommt auf den Kopf.
  
  - Die Augen, die Schnauze und den Bauchnabel kannst du mit Rosinen oder Schokodrops andeuten.



5. Lege die Bären-Einzelteile einfach fest auf einem mit Backpapier belegtem Blech aneinander - sie backen dann zusammen.
6. Dann geht es für deine Teddybären für 25-30 Minuten in den Backofen.
7. Anschließend kannst du sie noch mit einer Schleife verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken! Ich bin sicher, deine Mühe wird mit glücklichen und strahlenden Augen belohnt.

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>