

Brötchenwurm



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Thermomix

Ein Brötchenwurm ist eine lustige Idee für den Kindergeburtstag im Kindergarten oder als Abendessen. Das Rezept für die tollen Partybrötchen könnt ihr entweder mit dem Thermomix zubereiten oder auf herkömmliche Art und Weise.

Ihr könnt euren Brötchenwurm, der auch als Tatzelwurm bekannt ist, mit leckeren Spießen nach eurem Belieben aufpeppen. Kinder lieben Würstchenscheiben, Weintrauben, Partytomaten, kleine Gewürzgurken, Oliven und vieles mehr. Eurer Phantasie sind beim Zusammenstellen der Spießchen keine Grenzen gesetzt. .

Der Teig ist übrigens ein ganz einfacher Pizzateig, den wir mit Kräutern und etwas Knoblauchöl verfeinern. Ihr könnt ihn auch ruhig schon am Abend vorher backen, denn die Brötchen schmecken auch am nächsten Morgen noch ganz lecker. Und wenn ihr euch die Zutaten für die Spießchen in kleinen Tupperdosen vorbereitet (Gemüse und Obst waschen, Käsewürfel und Würstchenscheiben schneiden), dann geht die Zubereitung am nächsten Morgen ganz schnell.

Zutaten für den Brötchenwurm:

- **Für den Brötchenteig**
- 30 g Olivenöl
- 220 g lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- ½ Würfel frische Hefe
- 400 g Mehl
- 1 TL getrocknete Pizzakräuter, Oregano oder Thymian
- 1 TL Salz

- **Zum Bestreichen**
- 50 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- **Zum Verzieren**
- 1 Babybel
- Käsewürfel
- Oliven
- Weintrauben
- Würstchen
- Gewürzgurken
- Partytomaten
- etwas Möhre oder Paprika als Zunge

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten
Ruhezeit:	75 Minuten

Zubereitung des Brötchenteigs mit dem Thermomix

Zuerst gebt ihr das Wasser, den Zucker und die Hefe in den Mixtopf und verrührt es für 25 Sekunden auf Stufe 2. Nun gebt ihr die restlichen Zutaten für den Teig dazu, stellt die Uhr auf 2 Minuten ein und startet die Knetstufe. Gebt den Teig dann in eine gefettete Schüssel und lasst ihn für etwa eine Stunde an einem warmen Platz stehen.

Zubereitung des Brötchenteigs auf herkömmliche Weise

Verrührt die Hefe und den Zucker in 50 ml des Wassers.

Gebt das Mehl in eine Schüssel und drückt eine Mulde hinein – dort kommt nun das Hefegemisch rein. Lasst die Masse dann an einem warmen Ort für 15 Minuten gehen, bis sich Bläschen auf der Hefe bilden.

Nun gebt ihr die restlichen Zutaten dazu und verknetet alles zu einem geschmeidigen Teig, der dann an einem warmen Ort für eine Stunde lang gehen soll.

Verwandlung in einen Brötchenwurm

Gebt das Olivenöl zum Bestreichen in eine kleine Tasse und presst die Knoblauchzehen hinein.

Wenn euer Teig genug gegangen ist, nehmt ihr ihn euch vor und formt zuerst ein großes Brötchen, das den Kopf des Wurms bildet. Anschließend formt ihr viele kleine Brötchen, die ihr schlangenförmig an den Kopf anschließt. Ihr müsst die Brötchen nicht verbinden, das machen sie dann im Ofen von selbst.



Wenn euer Teig aufgebraucht ist, könnt ihr ihn mit dem Knoblauchöl bestreichen. Gebt dann das Backblech in den auf 250°C vorgeheizten Backofen und backt den Brötchenwurm für etwa 20 Minuten.

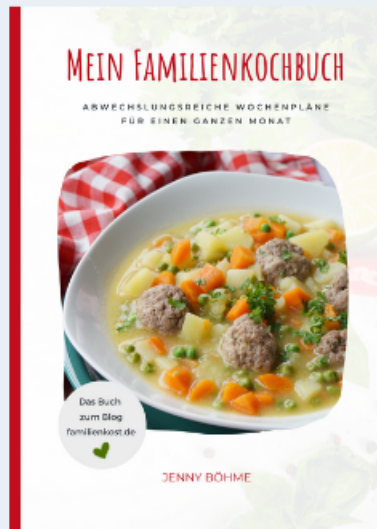
In der Zwischenzeit könnt ihr eure Spießchen vorbereiten, für die ihr Zutaten ganz nach eurem Belieben verwenden könnt. Außerdem schneidet ihr euch ein Stück Möhre oder Paprika so zurecht, dass ihr es später als Zunge in das Maul der Raupe stecken könnt. Halbiert den Babybel und steckt zwei kleine Nelken als Pupillen hinein.

Wenn euer Brötchenwurm fertig gebacken ist, dann könnt ihr sie mit den vorbereiteten Spießen belegen. Außerdem könnt ihr die Babybel-Augen mit Hilfe eines Zahnstochers auf dem Wurmkopf befestigen und die Zunge ins Maul stecken.

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>