

Hackbraten-Krokodil

Zutaten für 1 Hackbraten-Krokodil:

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 500 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 altbackenes Brötchen
- 1 EL Senf
- frische Petersilie
- **Zum Bestreichen**
- 1 Ei
- 3 EL Milch
- 2 Sternanis als Augen



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 80 Minuten

Für das Hackbraten-Krokodil weicht ihr zuerst das Brötchen in Wasser ein und drückt es anschließend wieder gut aus. Außerdem scheidet ihr die Petersilie klein.

Vermischt das Brötchen und die Petersilie mit dem Hackfleisch, dem Senf und dem Ei zu einer Hackmischung, die ihr kräftig mit Salz abschmeckt. (Wenn sehr kleine Kinder mitessen, dann seid ihr beim Würzen lieber vorsichtig.)

Jetzt breitet ihr den Blätterteig auf einem Backblech aus und teilt einen 3 cm breiten Streifen von der schmalen Seite ab. Aus diesem wiederum schneidet ihr 5 Dreiecke, die später als Zacken auf dem Krokodil-Rücken dienen. Formt außerdem 4 kleine Teilkugeln als Füße.

Rollt aus der Hackmasse 2 kleine Kugeln.

Gebt die restliche Hackmasse in die Mitte des Blätterteiges und formt eine krokodilsähnliche Form. Die beiden Kugeln legt ihr als Augen auf den Kopfbereich.

Der Blätterteig wird nun über die Hackmasse geklappt. Wenn ihr eure Finger etwas mit Wasser befeuchtet, könnt ihr den Teig gut verschmieren und das Krokodil so richten, wie ihr möchtet. Außerdem könnt ihr die 4 Füßchen formen und am Krokodil befestigen.

Die bereits geformten Dreiecke verteilt ihr nun als Stachel auf dem Rücken.

Pinselt jetzt das Hackbraten-Krokodil noch mit der Eier-Sahne-Mischung ein.

Als Augen steckt ihr je ein Sternanis auf die vorgeformte Erhöhung und die Pistazien verteilt ihr auf dem Rücken.

Dann geht es bei 200°C Ober-/Unterhitze für eine Stunde in den Ofen. Wenn euer Hackbratenkrokodil zwischendrin zu dunkel wird, deckt ihr es am besten mit etwas Alufolie ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

