

Bei uns gab es letztens dieses leckere Bärenbrot, denn das Auge ist bekanntlich ja mit! 😊

Dafür brauchst du:

375 ml Milch

1 Ei

1 Eigelb

750g Mehl (z.B. Dinkel)

75g Butter

2 Päckchen Trockenhefe

75g Zucker

1 Prise Salz

Nüsse nach Wahl

So geht's:

1. Gib die Milch, Ei, Mehl, Butter, Trockenhefe, Zucker und Salz in eine Schüssel und knete es zu einem Teig.
2. Anschließend den Teig abgedeckt an einen warmen Ort stellen und den Teig für ca. eine Stunde „gehen“ lassen.
3. Wenn der Teig sich in etwas verdoppelt hat kannst du anfangen das Bärenbrot auf ein Blech zu legen.
Ein Drittel brauchst du ca. für den Kopf inklusive Ohren.
Die anderen zwei Drittel zu insgesamt 9 gleich großen Kugeln und vier Kugeln für Arme und Beine, die etwas größer sind unter dem Kopf (siehe Foto) anordnen. Beim Backen geht der Teig noch etwas auseinander, lass etwas Platz zwischen den einzelnen Kugeln.
4. Verrühre nun das Eigelb und bestreiche die Bärenkugeln. Mit den Nüssen kannst du deinem Bären endlich Augen, Nase und Mund verpassen. 😊
5. Den Teig nun noch zehn Minuten ruhen lassen und den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.
6. Schieb deinen Bären in den Ofen und lass ihn ca. zwanzig Minuten backen.
7. Fertig. Guten Appetit.

Quelle: FAMILY FIPS. SCM Bundes-Verlag. Witten. Ausgabe 2/20, S. 32-33.