

Gebackene Vögelchen

Rezept (ergibt ca. 15 Vögelchen):

- 500 g Weizenmehl
- 40 g Hefe
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 7 g Salz
- 200 g Milch
- 40 g Eigelb (2 Stück)
- 100 g Vollei (2 Stück)
- geriebene Zitrone, Vanille
- Rosinen für die Augen

Herstellung:

Aus allen Zutaten einen glatten, mittelweichen Hefeteig kneten. Abgedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen, damit sich die Hefe entfalten kann.

Den Teig 1 – 2mal zusammenschlagen während der Teigruhe. Anschließend kleine runde Semmeln formen. Diese abdecken und ein wenig ruhen lassen. Aus jeder Semmel eine ca. 10 cm lange Schlange formen. In jede Schlange einen Knoten machen. Alle Vögelchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und mit verquirltem Ei anpinseln. In das eine Ende mit Rosinen Augen eindrücken und das andere Ende mit einer Schere einschneiden, damit es wie ein Schwanzflügel aussieht. Auf beiden Seiten einen Flügel einschneiden. Schön abdecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig muss sich ca. verdreifacht haben. Nun bei ca. 185 ° C etwa 15 bis 20 Minuten je nach Größe der Vögelchen goldbraun backen.

