Hefenikolaus

Zutaten für 12 Nikoläuse:

Teig:

1.000 g	Weizenmehl 550
150 g	Zucker
130 g	Butter
50 g	Ei (1Stück)
10 g	Salz
ca. 450 ml	Milch
20 g	Hefe
	Saft einer Zitrone und etwas abgeriebene Schale
ca. 1.810 g	Gesamtteig

Verzierung:

1	Ei zum Bestreichen
	Pfeife oder Backschieber
	Sultaninen

Im Holzbackofen:
Bei 210 °C einschießen
Backzeit: ca. 15 – 20 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 220 °C
Unterhitze: 130 °C
Backzeit: ca. 15 – 20 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen

Im Haushaltsbackofen:
Bei 190 °C einschießen
Backzeit: ca. 15 – 20 Minuten

Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten, weichen Teig verkneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 – 12 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 – 5 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 4 – 5 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Diesen abgedeckt etwa 60 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nach dem Gehen in 150 g schwere Stücke teilen, diese zu einem ovalen Laib formen und nochmals 2 – 3 Minuten entspannen lassen.

Anschließend den Nikolaus nach der Bilderanleitung ausformen. Die Sultaninen als Knöpfe und Augen eindrücken, mit der Pfeife, dem Schieber dekorieren und mit dem verquirlten Ei bestreichen.

Nochmals abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen, dann backen.

0189-A-1123

Anleitung:

Mit den Händen einen kegelförmigen Rohling formen. Den Kopf mit der Handseite leicht abtrennen.

Mit den Fingern die Arme eindrücken ...

... und mit dem Teigabstecher abstechen.

Beine mit dem Teigabstecher ebenfalls abstechen.

Die Füße leicht einschneiden.

Mit Sultaninen Knöpfe und Augen andeuten, mit Pfeife dekorieren und mit Ei bestreichen.

Nikolaus-Set

- Details zum Dekorieren
- Backspaß mit Kindern
- ideal auch als Geschenkset
- inkl. Rezept

Das Nikolaus-Set beinhaltet:

- 6 x Tonpfeife, 90 x 20 x 30 mm, ø 15 mm
- 6 x Backschaufel, Holz, 135 x 25 mm
- inkl. Rezept (mit Bildanleitung)

Art.-Nr. 302582

Erhältlich in unserem Katalog und in unserem Online-Shop unter www.backdorf.de

0189-A-1123