

Kinderleicht hübsche Zopf-Brötchen backen

Aus einem feinen Zopf teig lassen sich mit den Kindern ganz leicht hübsche Brötchen für einen Brunch kreieren. Ob Häschen, Schnecke, Schlange, Sonne, Blume – Die Kinder haben Spaß daran und sind danach stolz auf ihre Werke. Egal ob zu Ostern, zum Muttertag, zum Vatertag oder zu einem Brunch mit Freunden oder Familie – Zopfbrötchen kommen immer gut an.



<https://doublyblessedblog.com/2019/05/30/kinderleicht-zopftiere-backen/>

Zutaten

- 1 kg Zopf Mehl
- 2 TL Salz
- 10 g Hefe zerbröckelt
- 1 TL Zucker
- 60 g Butter
- 300-350 ml Milch
- 1 Eigelb

Zubereitung

Das Mehl und den Salz mischen wir zuerst in einer Schüssel.

Danach bröckeln wir die Hefe in das Mehl und geben den Zucker hinein.

Die Butter schneiden wir in kleine Stücke und arbeiten ihn etwas ein, sprich wir zerreiben ihn im Mehl zwischen den Fingern. Nun geben wir die Milch hinzu und kneten alles zu einem geschmeidigen Teig. Wenn er noch etwas klebt, geben wir ein wenig Mehl hinzu. Den Teigen legen wir wieder in die Schüssel und bedecken ihn mit einem feuchten Tuch. Über Nacht lassen wir den Teig aufgehen.

Am nächsten Morgen kneten wir den Teig nochmals durch und teilen ihn in 16 Stücke.

Nun dürfen die Kinder mithelfen die Zopftiere zu kneten – Mit den untenstehenden kinderleichten Anleitungen gelingen auch Kindern von 4 Jahren schon schöne Tiere. Viel Spaß dabei.

Die Tiere lassen wir 15 Minuten abstehen, bestreichen sie mit einem verdünnten Eigelb und backen sie in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens etwa 20 Minuten.

Du willst den Teig nicht über Nacht aufgehen lassen? Dann verwende 20 g Hefe anstatt 10 g und lass ihn während einer Stunde in Ruhe aufgehen.

Die Osterhäschen:

Die Häschen sind bei uns nicht nur zu Ostern sehr begehrt. Kein Wunder – Sie sind ja so süß! Für hübsche Häschen gibt es einen ganz einfachen Trick. Die Teigportion wird halbiert. Die eine Hälfte ist für den Bauch der Häschen. Die andere Hälfte wird nochmals halbiert und für den Kopf verwendet. Der letzte Viertel wird nochmals halbiert und zu Ohren geformt.



<https://doublyblessedblog.com/2019/05/30/kinderleicht-zopftiere-backen/>

Die Blume:

Die Blume ist besonders einfach und wird auch mit kleinen Kindern schon schön. Dafür wird der Teig in 7 Teile geteilt, zwei etwas grösser und der Rest gleich groß. Mit einem der größeren Teile bilden wir die Mitte der Blume, mit dem zweiten den Stiel. Die restlichen Teigstücke werden zu kugeln geformt und als Blütenblätter um die Blumenmitte gelegt.



<https://doublyblessedblog.com/2019/05/30/kinderleicht-zopftiere-backen/>

Die Schlange:

Können die Kinder den Teig bereits zu Schlangen rollen? Wunderbar, dann geht das auch ganz leicht. Wir rollen den Teig hier zu einer langen etwas mehr als daumendicken Rolle. das eine Ende wird weiter gerollt bis es schön ausläuft. Am anderen Ende falten wir die 2 bis 3 cm um, damit der Kopf etwas grösser ist. Mit der Schere schneiden wir den Mund ein. Mit etwas Teig Rest machen wir ein Kügelchen und legen es als Auge auf. Nun legen wir den Schlangenkörper noch in schlangentypischen Wellen hin und schon ist die Schlange bereit für die Jagd.



<https://doublyblessedblog.com/2019/05/30/kinderleicht-zopftiere-backen/>

Die Schnecke:

Schnecken sind bei Kindern ja generell schon sehr beliebt, darum müssen wir von den Schnecken-Brötchen auch immer eine mehr machen. Sobald die Kinder mit dem Teig selbst Schlangen rollen können, können sie die Schnecke selbst kneten – Und darum geht es den Kleinen doch. Ein Drittel der Rolle wird zum Schneckenkörper. Beim Kopf machen wir einen kleinen Schnitt um Fühler anzudeuten. Den „Schwanz“ versuchen wir etwas spitzer zu ziehen. Mit dem Rest des Teiges rollen wir nun auf und legen ihn neben den Schneckenkörper. Etwas Wasser hilft die beiden Teigteile aneinanderzukleben.



<https://doublyblessedblog.com/2019/05/30/kinderleicht-zopftiere-backen/>

Der Tintenfisch:

Das ist doch mal was anderes dachten wir belustigt, aber vor allem ist der Tintenfisch auch für kleine Kinder einfach zu machen. Wir kneten den Teig und drücken ihn leicht flach. Nun schneiden ihn auf einer Seite dreimal ein und ziehen danach jedes Füßchen in eine andere Richtung. um den Kopf besser anzudeuten machen wir ganz kleine Schnitte links und rechts von den Beinen und schon darf unser Tintenfisch auf Backblech. Mit Rosinen kann man ihm nun natürlich noch Augen machen, bei uns mögen die Kinder sie allerdings leider nicht.

Die Maus:

Für die Maus kneten wir den Teig und rollen ihn ein wenig, dass er etwas länglich wird. Nach dem vorderen Viertel schneiden wir auf den Seiten mit der Schere leicht ein um den Kopf vom Körper abzuheben. Für die Ohren schneiden wir zwei Zacken in den Knopf – So wie man das für die Igel machen würde. Diese beiden Zacken nehmen wir zwischen die Finger und drücken sie etwas flach damit es richtige Mausehren gibt. Mit dem Finger drücken wir die Schnauze des Mäuschens seitlich etwas ein, damit sie eine spitze Nase erhält. Vor dem letzten Viertel schneiden wir wieder leicht auf beiden Seiten ein um den Schwanz etwas hervorzuheben. Danach rollen wir den letzten Viertel des Teiges noch leicht bis er dünner und länger wird.

Die Sonne:

Auch ganz leicht für Kinder, die schon mit der Schere umgehen können, ist die Sonne. Wir kneten den Teig zu einer Kugel. Diese drücken wir etwas platt und schneiden danach mit der Schere von allen Seiten fast bis zur Mitte ein. Nun ziehen wir etwas an den Strahlen oder zwirbeln sie bis sie einander nicht mehr berühren. Und schon kann die Sonne auch bei Regenwetter aufgehen.

Oft kneten unsere Kinder auch einfach etwas rum und wir interpretieren gemeinsam was es sein könnte. Das macht auch ganz schön Spaß und am Ende wird daraus so was wie unser Tintenfisch. Der entstand so eigentlich ganz von alleine.

Viel Spaß beim Nachbacken!