

Das große Frühstücksfernsehen Ferienspiele
30.07.2024

<p>Igelbrötchen (für ca. 50 Brötchen)</p> <p>1 Würfel Hefe 500 ml Wasser, warmes ½ EL Zucker 1 kg Mehl (Type 405) 1 EL Salz 8 EL Öl (kein Olivenöl) 1 Ei zum Bestreichen Etwas Milch</p>	<p>Zubereitung</p> <p>Die Hefe mit dem Zucker in dem warmen Wasser auflösen. Mehl, Salz und Öl sehr gut unterkneten und anschließend den Teig eine halbe Stunde lang gehen lassen. Danach erneut gut durchkneten. Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze aufheizen. Aus dem Teig nun ca. 40 g schwere Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das Ei mit der Milch verquirlen und die Brötchen damit einpinseln. Mit einer Schere Stacheln eines Igels einschneiden</p> <p>Ca. 25 bis 30 Minuten backen.</p>
<p>Kräuterbutter mit Rohkost</p> <p>Butter, zimmerwarm, weich Kräuter (Basilikum, Schnittlauch, Petersilie,...) Salz und Pfeffer Gurke Paprika Möhren</p>	<p>Die Kräuter waschen und sehr fein schneiden, anschl. mit der Butter in einer Schüssel vermengen. Die Butter bis zum Frühstück in den Kühlschrank stellen, damit sie aushärtet.</p>
<p>Joghurt- Quark mit Obst</p> <p>1 Becher Naturjoghurt 1 Becher Quark 3 Esslöffel Honig 1 Tasse Milch</p> <p>Nektarinen Johannisbeeren Banane Apfel Birnen</p>	<p>Joghurt, Quark, Honig und Milch in einer Schüssel mit dem Rührbesen vermengen.</p> <p>Das Obst waschen und die Bananen schälen. Das Obst evtl. entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einzelnen Schüsseln zum Joghurt-Quark bereitstellen.</p>
<p>Waffeln (für 20 Stück)</p> <p>250 g Margarine 150 g Zucker 5 Eier 1 Päckchen Vanillinzucker ½ Päckchen Backpulver 500 g Mehl ½ Liter Milch</p> <p>Margarine zum Einfetten des Waffeleisens Puderzucker</p>	<p>Die Margarine mit dem Zucker und dem Vanillinzucker mit dem Schneebesen möglichst fein verrühren, evtl. mit dem Mixer etwas „nachhelfen“. Dann die Eier nach und nach hinzugeben und auch verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermengen und anschließend zum Waffelteig hinzugeben. Zum Schluss die Milch hinzugeben, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Das Waffeleisen vorheizen und etwas mit Margarine einfetten. Das Einfetten zwischendurch wiederholen. Die Waffeln goldbraun backen und mit Puderzucker bestäuben.</p>