

## Rezept: Lawinenbrötchen

Beim Experiment „Deine selbstgebaute Lawine“ bleibt eine Menge Material übrig. Anstatt es in den Mülleimer zu entsorgen, kannst du damit leckere Lawinenbrötchen backen.



### Rezept für etwa 20 Brötchen

- Zubereitungszeit 20 Minuten
- Teig-Ruhezeit 1.5 Stunden
- Backzeit 20 Minuten

#### Das brauchst du

- die Hälfte des „Schnees“ aus dem Lawinen-Experiment (etwa 1 kg Mehl, 100 g Zucker, 75 g Kartoffelstockflocken)
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 100 g Butter
- 3 dl Milch
- etwa 2 dl Wasser
- 1 Päckchen Trockenhefe

## So wird's gemacht

1. Erwärme die Milch und schmelze die Butter darin; lass dann die Milch etwas abkühlen.
2. Verquirle die Eier.
3. Gib eine Prise Salz in deine „Schnee“-Mischung. Füge die Milch mit der geschmolzenen Butter und die geschlagenen Eier hinzu. Mische alles gut mit einem Handmixer.
4. Rühre die Hefe in wenig Wasser an und gib sie dazu.
5. Knete den Teig und füge nach und nach etwas Wasser hinzu bis die Konsistenz stimmt. Der Teig sollte etwas klebrig sein. Du kannst den Teig auch mit etwas Zimt oder Orangenblütenwasser aromatisieren.
6. Lass den Teig eine Stunde ruhen. Nach einer Stunde knete den Teig noch einmal und gib etwas Mehl dazu, wenn er noch zu klebrig ist.
7. Forme Brötchen und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
8. Lass die Brötchen noch eine halbe Stunde ruhen.
9. Wenn du möchtest, kannst du die Brötchen in der Mitte eindrücken und etwas Butter und Zucker (wie auf dem Bild) oder etwas Schokolade, Rosinen, oder was dir sonst schmeckt, einfüllen.
10. Backe die Brötchen in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C für etwa 20-25 Minuten, je nach Grösse der Brötchen.



## En guete!

### Tipp

Die Brötchen kannst du auch einfrieren und jeweils am Vorabend aus dem Tiefkühlfach holen – für ein leckeres Frühstück. :-)

