



FCB-KIDS CLUB GRÄTTIMAA BACKEN

Dauer: ca. 3h 35 min (Aktiv ca. 40 min)



DAS BRAUCHT IHR **ZUM BACKEN:**

- Schürze
- Backpapier
- Backblech
- Schüssel
- Pinsel
- Messbecher
- Ofenhandschuhe
- Rüstmesser
- Schere
- Esslöffel
- Teelöffel
- Timer
- Schälchen
- Waage
- Gitter

EURE **ZUTATEN:**

TEIG

- 500 g Zopfmehl
- 1½ TL Salz
- 3 EL Zucker
- ½ Würfel Hefe
(ca. 20 g)
- 3 dl Milch

DEKO

- Fondant rot und blau
- Rosinen oder Schokoladenstückchen
- 1 Ei
- 2 EL Hagelzucker



ANLEITUNG FÜR 4 STÜCKE:

Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen.



Butter mit der Milch zum Mehl geben und zu einem weichen, glatten Teig kneten.



Teig mit einem Tuch zudecken und bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen oder bei 50°C Ober-/ Unterhitze für ca. 20-30 Min. in den Backofen stellen.

ANLEITUNG FÜR 4 STÜCKE:

Teig in 4 Stücke schneiden und zu je einer Rolle formen. Schneide ca. $\frac{1}{4}$ für den Kopf ab. Das untere Drittel der Rolle für die Beine einschneiden. Für die Arme das obere Drittel seitlich einschneiden. Der Kopf zu einer ovalen Kugel formen und auf den Körper setzen. Den Grättimaa auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.



Je zwei Rosinen oder Schokoladenstückchen für die Augen in den Kopf drücken und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.



Ei in einem Schälchen verklopfen, Grättimaa mit wenig Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Ein Stück roter und blauer Fondant abschneiden, zu je einer Rolle formen. Sollte der Fondant kleben, ein wenig Puderzucker verwenden. Eine rote und blaue Rolle nehmen und aufdrehen. Als Halstuch um den fertig, ausgekühlten Grättimaa legen.



VOILA!

