

Brötchenwurm

Ihr braucht:

Für den Brötchenteig

- 30 g Olivenöl
- 220 g lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- ½ Würfel frische Hefe
- 400 g Mehl
- 1 TL getrocknete Pizzakräuter, Oregano oder Thymian
- 1 TL Salz



(Foto: Familienkost.de)

Zum Bestreichen

- 50 ml Olivenöl

Zum Verzieren

- 1 Babybel
- Käsewürfel
- Oliven
- Weintrauben
- Würstchen
- Gewürzgurken
- Partytomaten
- etwas Möhre oder Paprika als Zunge

Zubereitung des Brötchenteigs

Verrührt die Hefe und den Zucker in 50 ml des Wassers. Gebt das Mehl in eine Schüssel und drückt eine Mulde hinein – dort kommt nun das Hefegemisch rein. Lasst die Masse dann an einem warmen Ort für 15 Minuten gehen, bis sich Bläschen auf der Hefe bilden.

Nun gebt ihr die restlichen Zutaten dazu und verknetet alles zu einem geschmeidigen Teig, der dann an einem warmen Ort für eine Stunde lang gehen soll.

Verwandlung in einen Brötchenwurm

Gebt das Olivenöl zum Bestreichen in eine kleine Tasse.

Wenn euer Teig genug gegangen ist, nehmt ihr ihn euch vor und formt zuerst ein großes Brötchen, das den Kopf der Raupe bildet. Anschließend formt ihr viele kleine Brötchen, die ihr schlangenförmig an den Kopf anschließt. Ihr müsst die Brötchen nicht verbinden, das machen sie dann im Ofen von selbst. Wenn euer Teig aufgebraucht ist,

könnt ihr ihn mit dem Olivenöl bestreichen.

Gebt dann das Backblech in den auf 250°C vorgeheizten Backofen und backt den Brötchenwurm für etwa 20 Minuten.



(Foto: Familienkost.de)

In der Zwischenzeit könnt ihr eure Spießchen vorbereiten, für die ihr Zutaten ganz nach eurem Belieben verwenden könnt. Außerdem schneidet ihr euch ein Stück Möhre oder Paprika so zurecht, dass ihr es später als Zunge in das Maul des Wurms stecken könnt. Halbiert den Babybel und steckt zwei kleine Nelken als Pupillen hinein. Wenn euer Brötchenwurm fertig gebacken ist, könnt ihr ihn mit den vorbereiteten Spießen belegen. Außerdem könnt ihr die Babybel-Augen mit Hilfe eines Zahnstochers auf dem Raupenkopf befestigen und die Zunge ins Maul stecken. (Quelle: Familienkost.de)