



Danke Sandrine, Mitarbeiterin von
der Kita Les 4 Saisons

küken (aus zopfteig)

rezept

Teig ; mischen Sie Mehl, Salz, Zucker und Safran.
Geben Sie Hefe, Milch, Butter und Ei hinzu. Kneten
Sie, bis der Teig elastisch und weich ist. Decken Sie
den Teig zu und lassen Sie ihn während 2-3 Stunden
aufgehen.








Teilen Sie den Teig in 16 gleich grosse Stücke.
Schneiden Sie von jedem Stück ca. 1/3 ab, um eine
Kugel für den Kopf zu formen. Mit dem restlichen
Teig formen Sie ein Oval für den Körper. Legen Sie
alles Ovale auf das Backpapier. Machen Sie eine Ver-
tiefung in den Körper, um den Kopf zu befestigen.
Lassen Sie die Küken für 10-15 min aufgehen.

Heizen Sie Ihren Ofen auf 190° vor (Umluft 170°).
In der Zwischenzeit können Sie die Küken mit dem
Eigelb bestreichen, platzieren Sie die trockenen
Weintrauben für die Augen und die Mandeln für den
Schnabel. Backen Sie die Küken ca. 15-20 min in der
Ofenmitte. Nehmen Sie die Küken aus dem Ofen und
lassen Sie, sie auf einem Gitter abkühlen.




popepoppa.ch
die kitawelt neu erfinden



zutaten für 16 küken

-  500g Zopfmehl
-  1 Kl. Salz
-  3 El. Zucker
-  1 Pkg. Safran
-  15g Hefe (zerkrümelt)
-  2.5 dl Milch
-  50g weiche Butter

dekoration

-  1 Eigelb
-  32 getrocknete Weintrauben (Augen)
-  16 Mandeln (Schnabel)



pop e poppa
kitas