TINTENFASS · IDEEN FÜR ZUHAUSE

Brötchen backen mit Kindern

Am Abend kneten eure Kinder den Teig und formen Kugeln, Knoten und Schnecken. Über Nacht gehen die Brötchen im Kühlschrank, morgens kommen sie nur noch in den Ofen.

ALTER	DAUER	MATERIAL	SAUEREI
ab 3 Jahren	30 Min + über Nacht + 15 Min Ofen	Nur Haushaltsmaterial	mittel

Das braucht ihr

- [ ] 500 g Mehl
  Weizenmehl Type 550 oder 405.
- [ ] 1 Päckchen Trockenhefe
  Statt Trockenhefe geht auch ein halber Würfel frische Hefe, aufgelöst im lauwarmen Wasser.
- [ ] 300 ml Wasser
  Lauwarm, nicht heiß, sonst nimmt die Hefe Schaden. Milch geht auch, dann werden die Brötchen weicher.
- [ ] 10 g Salz
  Normales Speisesalz aus dem Schrank.
- [ ] 1 TL Zucker
  Nur fürs Anspringen der Hefe, dieses Rezept ist kein süßes Gebäck.
- [ ] 30 g Butter oder Öl
  Butter schmilzt beim Kneten in der warmen Hand, Öl gebt ihr direkt zum Teig.
- [ ] Haferflocken oder Sesam zum Bestreuen
  Nach Geschmack, auch gemischt.
- [ ] Für den Tisch
  Eine große Schüssel, ein Backblech mit Backpapier und ein Küchentuch zum Abdecken. Dazu Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche.

So geht's

1 Teig kneten

Erwachsene + Kind

Rührt in eurer großen Schüssel Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker zusammen. Gebt das lauwarme Wasser und die weiche Butter dazu und verknetet alles erst mit dem Löffel, dann mit den Händen.

Knetet den Teig etwa zehn Minuten, bis er glatt und elastisch ist. Am Anfang klebt er meistens noch an euren Fingern. Was dann hilft, steht unten bei den Tipps.

2 Formen und bestreuen

Kind

Teilt den Teig in zehn bis zwölf gleich große Stücke. Formt daraus Kugeln, Knoten oder kleine Schnecken, ganz wie eure Kinder mögen.

Taucht die Oberseite kurz in ein Schälchen Wasser und dann in Haferflocken oder Sesam. Legt die Brötchen mit Abstand aufs Blech mit Backpapier. Gelingt eurem Kind nicht jede Schnecke beim ersten Versuch, ist das kein Problem.

3 Über Nacht ruhen lassen niemand – Geduld

Deckt das Blech mit einem Tuch ab und stellt es über Nacht in euren Kühlschrank. Acht bis zwölf Stunden reichen den Brötchen meistens.

Mit dem Tuch trocknen eure Brötchen im Kühlschrank nicht aus. Morgens sind sie etwas größer geworden, manchmal mehr, manchmal weniger. Wollt ihr lieber am selben Tag backen, steht die warme Gare unten bei den Varianten.

4 Backen Erwachsene

Nehmt das Blech am nächsten Morgen aus dem Kühlschrank und lasst die Brötchen 20 bis 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen. In der Zeit heizt ihr den Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze oder 200 Grad Umluft vor.

Ein Erwachsener schiebt das Blech in den heißen Ofen. Nach 12 bis 15 Minuten sind die Brötchen goldbraun. Ihr holt das Blech heraus und lasst die Brötchen ein paar Minuten ausdampfen.

Gelingt sicher

Teig klebt? Erst kneten, dann Mehl

Ein klebriger Teig wird meistens durch weiteres Kneten geschmeidig, nicht durch mehr Mehl. Ihr streut höchstens esslöffelweise nach und wartet dazwischen kurz ab. So bleibt der Teig weich genug für lockere Brötchen.

Wenn der Teig nicht aufgeht

Oft liegt es an zu heißem Wasser: Über etwa 45 Grad nimmt die Hefe Schaden. Auch alte Hefe treibt schwächer, erkennbar an dunklen Flecken oder trockener Konsistenz. Prüft eure Hefe vorher in einem Glas lauwarmem Zuckerwasser. Schäumt sie, ist sie noch gut.

Wenn Brötchen breitlaufen

Laufen eure Brötchen beim Backen breit, war der Teig meistens zu weich oder zu lange gegangen. Nehmt beim nächsten Mal etwas weniger Wasser und backt, sobald die Brötchen sichtbar aufgegangen sind.

Sicherheitshinweise

- Rohen Teig und rohes Mehl nascht bei euch niemand. Mehl kann krankmachende Keime wie EHEC tragen, die laut Bundesinstitut für Risikobewertung erst beim Backen sicher abgetötet werden.
- Ofen und heißes Blech bleiben bei den Jüngeren bei euch. Backöfen gehören zu den häufigen Verbrennungsquellen für Kinder. Fachstellen raten, Kinder bis etwa zum achten Lebensjahr vom heißen Ofen fernzuhalten.
- Frisch gebackene Brötchen sind zuerst zu heiß zum Anfassen. Lasst sie kurz abkühlen, bevor eure Kinder zugreifen.

Bitte selbst einschätzen: Wir recherchieren jede Idee sorgfältig und prüfen sie vor der Veröffentlichung. Wie geübt euer Kind ist und wie es bei euch zu Hause aussieht, können wir aber nicht wissen: Die Aufsicht und die Entscheidung, ob eine Idee zu eurem Kind passt, liegen bei euch. Dass etwas gelingt, können wir nicht garantieren. Es gelten unsere AGB, weekend-willi.de/agb.