

Friedenstäubchen backen

Das sind die Zutaten für den Teig:

- 125 ml Milch
- 1 Ei
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 20 g Hefe oder Trockenhefe
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 Rosinen
- 1 Eigelb
- etwas Sahne



So wird's gemacht:

- Aus den zimmerwarmen Zutaten einen Teig kneten.
- Den Teig an einem warmen Ort 45 Minuten ruhen lassen.
- Ein großes Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen.
- Anschließend den Teig durchkneten und in 6 Stücke teilen.
- Aus den Stücken Teigrollen formen, die ca. 30 cm lang sind.
- Achtung! Für den Kopf der Taube muss die Teigrolle an einem Ende dicker sein.
- Nun aus der Teigrolle einen Knoten formen.
- Das dünne Ende flach drücken und mit der Schere dreimal einschneiden.
- Aus dem dicken Ende das Köpfchen mit dem Schnabel zurecht formen und die Rosinen als Augen anbringen.
- Das Eigelb mit etwas Sahne verquirlen und die Täubchen bepinseln.
- Ab geht's in den Backofen für ca. 15 - 20 Minuten bei 180° C Umluft.
- Nach dem Backen kann man die Täubchen auch mit Puderzucker bestreuen.

