

# Party-Bär

## Zutaten I

750 g	Weizenmehl
1 Würfel	frische Hefe
375 ml	fettarme Milch
75 g	Zucker
1	Ei
1 Pr.	Salz
75 g	weiche Butter
1	Eigelb zum Bestreichen
ca. 25	süße Mandeln (oder Rosinen) zur Deko

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.,

Garzeit: ca. 25 Min.

Der Hefeteig muss ca. 45 bis 60 Min. gehen.

## Zubereitung:

- Milch erwärmen.
- Gesiebttes Mehl und fein zerbröckelte Hefe vermischen und in eine Küchenmaschine geben.
- Warme Milch und Zucker zufügen, vermengen.
- Anschließend Ei, Salz und Butter unterschlagen.
- Alles in der Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verkneten.
- Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (ca. 45 - 60 Min.), bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen.
- Teig aus der Schüssel nehmen und nochmals mit den Händen durchkneten.
- 1/3 des Teiges abnehmen und zu einer Kugel für den Kopf des Bären formen.
- Aus dem restlichen Teig 13 Kugeln formen, dabei 4 Kugeln etwas größer rollen, sie bilden später die Arme und Beine.
- 9 Kugeln als Bauch locker in die Mitte auf das Backblech legen.
- Nun die etwas größeren 4 Teigkugeln als Arme und Beine anlegen, ebenso den Kopf des Bären auf das Blech platzieren.
- Es ist nicht nötig, die einzelnen Teile "anzukleben", sie gehen beim Backen etwas auf und halten dadurch aneinander.
- Backofen vorheizen.
- Eigelb in einer kleinen Schüssel verschlagen und mit einem Pinsel den Teig-Bären bestreichen.

- Die Mandeln (oder Rosinen) als Augen, Nase und Mund in den Teig drücken.  
Wer mag, kann auch den Füßen und Armen mit den Mandeln Krallen geben.
- Den Teig abgedeckt nochmals 10 Min. gehen lassen.
- Im Backofen bei 175 °C, Ober-/Unterhitze, ca. 20 bis 25 Min. backen.

## Tipp:

Ausgekühlt können sich die Kinder die einzelnen Brötchen abbrechen, pur oder mit Butter und süßem Dipp genießen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 84,6 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
242 kcal	6,44 g	38,4 g	7,26 g	36,5 mg