

Samichlaus

Backen: ca. 20-25 Minuten

Zutaten

600 g Mehl

1 Würfel frische Hefe

250 g Milch

100 g Zucker

150 g Butter, weich in Stücken

1 Ei (+1 Eigelb zum Bestreichen)

1 Prise Salz

2 Rosinen um die Augen zu machen oder dann wie ich mit Teig 😊



Zubereitung:

1. Alle folgenden Zutaten in den Mixtopf vom Thermomix® TM6 und ca. 5 Min. auf Stufe 4 vermischen. Danach den Teig ca. 1-2 Std. aufgehen lassen und entsprechend formen. Mit Eigelb bestreichen. Die Mütze, Nase und rote Bäckchen mit Eigelb und roter Lebensmittelfarbe bestreichen.
2. Backen ca. 20-25 Min. im 200 C Grad vorgeheizten Backofen.



