



Hefeteig:

- 500g Mehl
- 1 ½ Teelöffel Salz
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 unbehandelte Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale
- ½ Würfel Hefe (ca. 20g, zerbröckelt)

1. Alles in einer Schüssel mischen.

- 60g Butter, in Stücken, weich
- 3dl Milch, lauwarm

2. Beigeben, mit einer Kelle mischen. Von Hand zu einem weichen, glatten Teig kneten, bis er weich ist wie ein Kaugummi und nicht mehr klebt.

3. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen.

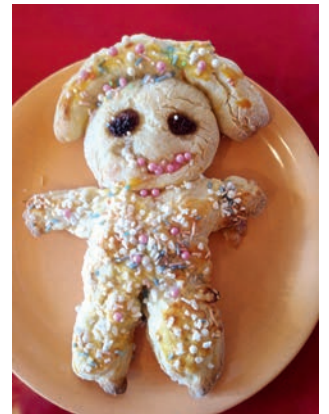
4. Teig in mehrere Portionen aufteilen und Griftibänze, Ella & Ava-Ameisenkinder oder andere Figuren formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

5. Körperteile und Verzierungen (Schal, Mütze, Fühler) mit Ei ankleben.

6. Für die Augen halbierte Weinbeeren verwenden.

7. Die Teigfiguren zugedeckt nochmals ca. 15 Minuten aufgehen lassen. Mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker verzieren.

8. Ca. 15 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.



En Guete!