

Brioche-Weihnachtswichtel

Zutaten:

300 g	Weizenmehl (Type 550)
200 g	Haferflocken
120 g	Pflanzenmargarine
60 g	Zucker
30 g	Hefe
¼ TL	Jodsalz
2	Eier (Gew.-Kl 3)
¼ l	lauwarme Milch
	Mehl zum Kneten
25 bis 30	Papier-Backförmchen
1	Eigelb (Gew.-Kl 3)
200 g	Marzipanrohmasse
100 g	Puderzucker
	Rote Speisefarbe
1 EL	Eiweiß
ca. 50 g	Puderzucker

Ober-/Unterhitze: 200-220 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

Weizenmehl, Haferflocken, Pflanzenmargarine, Zucker, Jodsalz, Hefe, Eier und lauwarme Milch zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.

Teig nochmals durchkneten und in 25 bis 30 gleichgroße Stücke teilen.

Von jedem Stück ¼ abteilen und je eine große und eine kleine Kugel formen. Die große Kugel in ein Backförmchen setzen. In die Mitte eine Vertiefung drücken, mit Eigelb ausstreichen und die kleine Kugel darauf setzen. Die Wichtel mit verquiritem Eigelb bestreichen, nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen und anschließend ca. 20 Minuten backen.

Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten. Eine Hälfte ausrollen und Bärte daraus schneiden. Die andere Hälfte mit roter Speisefarbe färben und ebenfalls ausrollen. Halbkreise ausstechen und Hüte daraus formen. Aus den Resten Augen und Nase sowie die Füllung für die Hüte kneten. Puderzucker mit Eiweiß verrühren und zum Ankleben der Bärte, Hüte, Augen und Nasen etc. sowie zum Verzieren verwenden.

Wir wünschen viel Spaß beim Backen und Guten Appetit!