

Bärenbrötchen

Zutaten für 4 Bärenbrötchen:

- 600 g Weizenmehl
- 10 g Frischhefe
- 10 g Salz
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Magerquark
- 320 ml Wasser (kalt)



Für die Deko

- Rosinen (oder Schokotröpfchen)

| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 15 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 30 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 45 Minuten |

So bäckst du die Bärenbrötchen

1. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und knete sie zu einem geschmeidigen Teig. Löse die Hefe dafür vorher nicht auf!
Wenn du einen Thermomix hast, so erledigt er diese Aufgabe in 4 Minuten auf Knetstufe für dich.
2. Stelle den Teig nun abgedeckt für 8-10 Stunden, also idealerweise über Nacht, kalt.
3. Wenn es weitergeht heizt du zunächst den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze auf und belegst ein Blech mit Backpapier.
4. **Forme nun deine Bären aus dem Teig.**
 - Du brauchst eine dicke Kugel als Bauch.
 - Oben drüber eine größere Kugel für den Kopf.
 - Dazu kommen 4 kleinere Kugeln für Arme und Beine an die Bauchseiten.
 - 2 kleine Kugeln bilden die Ohren am Kopf
 - Aus einer Kugel formst du die Schnauze, sie kommt auf den Kopf.

 - Die Augen, die Schnauze und den Bauchnabel kannst du mit Rosinen oder Schokodrops andeuten.
5. Lege die Bären-Einzelteile einfach fest auf einem mit Backpapier belegtem Blech

aneinander - sie backen dann zusammen.

6. Dann geht es für deine Teddybären für 25-30 Minuten in den Backofen.

7. Anschließend kannst du sie noch mit einer Schleife verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken! Ich bin sicher, deine Mühe wird mit glücklichen und strahlenden Augen belohnt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

