

DG 9-12 Mä

Thema

Christine H.  
Kochen / Backen

## Das kleine Oktoberfest

(Für 12 und mehr Teilnehmer)

① "Die große Los-Bude"

Durch <sup>"nur"</sup> Hauptgewinne (Rüchchen, 100 Punkte)  
werden 2 Gruppen eingeteilt durch Lose.

② Da das Oktoberfest so voll ist trennen sich die  
Teilnehmer (je nach Größe der Gruppe nötig oder nicht)

③a Brotchen backen im Kuchlo  
→ siehe Rezept

③b Einüben eines Tanzes (z.B. Israelischer Volkstanz)  
od. bayr. Schuhplattler?

Nach ca. 35 min tauschen die Gruppen

④ gemeinsames Brotchen essen

# „Im Brez'n - Zelt.“

Hefeteig - Brez'n :

Zutaten: 500 g Mehl

1/2 Teel. Salz

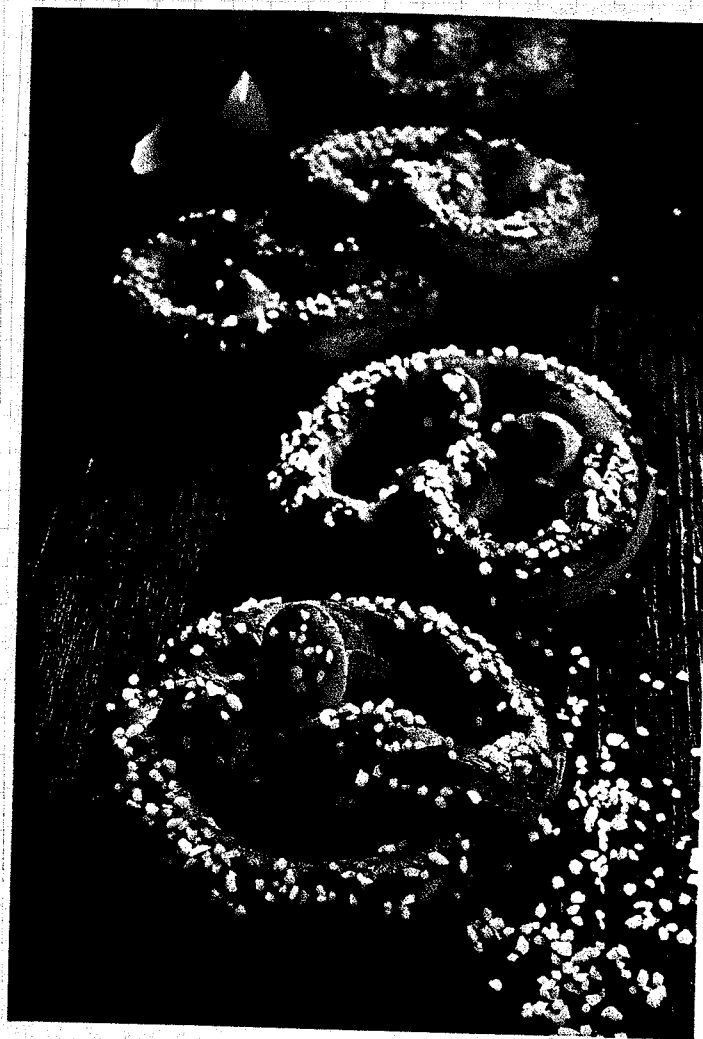
1 Pck. Hefe

1/2 l lauw. Milch

50g Butter

1 Ei //

Eigelb  
1-2 Eßl. grobes Salz



Das Mehl mit Salz u. Hefe vermischen.  
Die Butter und das Ei vermengen.  
Die Milch erwärmen und in das Mehl  
gießen. Butter und Ei hineinrühren  
bis der Teig leicht von den Fingern  
weggeht. Eventuell etwas Mehl dazu-  
streuen.

Den Teig 10 min gehen lassen, in ca.  
20 gleichgroße Teile teilen. Davon kleine  
Brezeln daraus formen, wie auf  
der Abbildung. \* Bei 200 °C auf  
der mittleren Schiene ca. 10-12 min  
backen.

\* Mit Eigelb bestreichen  
und etwas Salz  
daraufstreuen.

Guten Appetit!