

Einen Nikolaus backen

Du benötigst: Hefeteig, Rosinen, Puderzucker, rote Lebensmittelfarbe, etwas Milch, ein Eigelb, etwas Wasser und ein Messer

1. Rolle eine etwa schnellballgroße Kugel aus dem Hefeteig.

Drücke diese auf einem Backblech platt und forme daraus einen tropfenförmigen Nikolauskopf.



2. Rolle außerdem eine Nase aus dem Teig. Drücke die Nase und zwei Rosinen als Augen auf das Gesicht.

3. Schneide nun für den Bart mit einem Messer Schlitze an der runden Seite des tropfenförmigen Teiges ein. Forme die Bartspitzen so, wie sie dir gefallen.



4. Mische nun ein Eigelb und etwas Milch. Pinsele damit den Nikolauskopf ein.

5. Backe den Nikolauskopf bei 180 Grad für 12 bis 15 Minuten im Backofen. Lasse ihn anschließend auskühlen.

6. Mische Puderzucker mit ein wenig Wasser. Nun erhältst du einen Zuckerguss. Färbe diesen mit etwas Lebensmittelfarbe rot ein. Bestreiche damit die Nikolausmütze.

