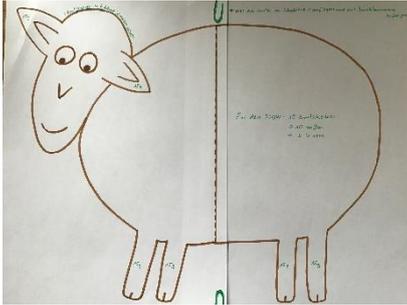


Käthes Osteraktion - Zimtschafe für alle!



Liebe KKS-Bäcker*innen,

wir freuen uns auf die Zimtschaf-Backaktion mit Euch. Nachfolgend sind alle Zutaten und Geräte, welche Ihr benötigt aufgelistet. Bitte bereitet alles rechtzeitig vor; beim Online-Backen geht es schnell voran und deshalb müssen:

- Alle **Zutaten** schon **abgewogen** sein und bereitstehen. Diese müssen alle bei Zimmertemperatur verarbeitet werden– das heißt die Zutaten schon morgens in die Küche stellen.
- Alle **Geräte** bereitstellen und die Arbeitsfläche frei räumen.

Euch viel Spaß, wenn es ab 14:00 heißt „No way – Back“

Zutaten:	Geräte:
<p>Für den Teig – Zutaten morgens in die Küche stellen: 500 g Mehl 60 g Butter - weich 60 g Zucker 6 g Salz 1 W. Hefe (Würfel) 1 P. Vanillinzucker 300 g Milch</p> <p>Für die Füllung: 40 g Butter 50 g Zucker 1 Tl. Vanillezucker 1-2 Tl. Zimt</p> <p>Für die Deko: 1 Ei verquirlt 2 Tl. Kakao (um einen Teil des Teiges zu färben) 2 Rosinen oder Schokotröpfchen</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Küchenmaschine oder Rührgerät mit Knethaken • Küchenwaage • 1 Backblech mit Backpapier • Teigkarte/Teigschaber oder Messer • Wellholz oder feste Sprudelflasche • Schneidebrett und langes Messer • Schere • Backpinsel • Geschirrtuch • Normale Küchenausstattung (Ofen, Löffel...) • Papierschablone ausgedruckt oder abgezeichnet und unter das Backpapier gelegt. Bitte überprüft, ob die Linien von Rücken zu Bauch 20 cm lang sind. Falls das Schaf zu klein ist, unter dem Druckermenü „Anpassen der Seitengröße“ auf „keine“ einstellen. • Ausdruck des Rezepts, falls Ihr während der Backaktion mal nicht mitkommt, offline seid, etwas nicht verstanden habt. 

Zimtschaf		
Menge	Zutaten	Zubereitung
Für den Hefeteig:		
500 g 60 g 60 g 6 g 1 P. 1 W. 300 g	Mehl Butter Zucker Salz (ca. 1 Tl) Vanillezucker Hefe Milch (lauwarm)	Alle Zutaten zimmerwarm in eine Schüssel geben und ca. 8 Min. mit dem Knehtaken der Küchenmaschine oder des Rührgeräts zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken zur fast doppelten Größe aufgehen lassen.
2 Tl.	Kakao	auf die Arbeitsfläche geben, mit 250 g Teig verkneten und abdecken.
Für die Füllung:		
50 g 1 Tl. 1-2 Tl.	Zucker Vanillezucker Zimt	gut vermischen.
40 g	Butter	schmelzen.
Körper: Den hellen Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, walnussgroßes Stück abnehmen. Den Teig flachklopfen und von allen Seiten einschlagen, so dass ein Rechteck entsteht. Den Teig rechteckig ausrollen, auf die Größe von 2 hochkant nebeneinander liegenden DinA4 Seiten.		
Den Teig gleichmäßig mit der Butter bestreichen und den Zimtzucker darauf streuen. Von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle mit dem Messer in 16 ungefähr gleich große Schnecken abschneiden. Eine Schnecke zur Seite legen. Die anderen Schnecken gleichmäßig auf den Schafskörper verteilen – 10 außen und 5 Schnecken innen. Da der Teig noch aufgeht, dürfen da auch kleine Lücken sein.		
Kopf: 120 g des dunklen Teiges glatt und oval formen. Den Kopf flach drücken und an den Körper ansetzen. Aus der kleinen Schnecke vier kleine Schnecken formen und oben ansetzen.		
Füße: Vom dunklen Teigstück 60 g abnehmen, fingerdick lang rollen und in 4 gleichgroße Stücke teilen. An einem Ende flach drücken und etwas unter den Körper schieben, mit der Schere eine Hufe einschneiden. Ohren: 30 g daumendick lang rollen und halbieren. An einer Seite spitz formen, auf der anderen flach drücken und unter den Kopf schieben.		
Gesicht fertig stellen: Augäpfel aus hellem Teig formen, auf das Gesicht drücken, Rosinen/Schokotröpfchen als Pupillen eindrücken. Die Nase und Ohren mit der Schere spitz einschneiden. Mit den Resten evtl. einen Schwanz formen. Backen: Das Schaf mit dem verquirlten Ei zwei Mal nacheinander bestreichen und in den kalten Ofen in die 2. Schiene von unten schieben. Den Ofen auf 170° Ober- und Unterhitze einstellen und 25-30 Min. backen.		