JUGEND RAUM GEBEN!

Brötchen im Avocado-Look

Magst du Avocados auch so gerne wie ich? Aber selbst wenn nicht, mit meinem Rezept kannst du dir diese leckeren Brötchen backen, die zwar aussehen wie niedliche Avocados, aber gar keine Avocado beeinhalten!

Du brauchst:

- 100 ml lauwarme Pflanzen-/Kuhmilch
- 1 Packung Trockenhefe
- 50 ml Kürbiskernöl (so entsteht die grüne Farbe)
- 1/2 TL Salz
- 60 g Rohrzucker
- 350 g Mehl
- etwas Backkakao
- etwas dunklen Balsamico
- Handrührgerät, Schüsseln, Backpapier, Backblech, (Zahnstocher)

Zunächst gibst du die lauwarme Milch, die Hefe, das Kürbiskernöl, das Salz und den Rohrzucker zusammen in eine Schüssel und verrührst alles gut miteinander.

(Als Alternative zum Kürbiskernöl könntest du auch ein Petersilienöl herstellen: etwas Petersilie mit Öl fein mixen und dann durch ein Sieb das Öl abseihen.)

Gib nun das Mehl hinzu und rühre das Ganze mit dem Rührgerät für mindestens 5 Minuten bis ein Teig entstanden ist. Lasse den abgedeckten Teig anschließend für 1-1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen. Der Teig sollte sich sichtbar vergrößert haben danach.

Teile nun einen kleinen Teil des Teiges ab und gib ihn zusammen mit etwas Backkakao und einem Schuss Milch in eine andere Schüssel. Verknete alles so lange miteinander bis du einen einheitlich dunklen Teig hast.

Jetzt formst du aus dem grünen Teig kleine Brötchen. Teile dazu den Teig in ca. 8 Stücke und bringe diese dann in die Form von Avocados. Mittig drückst du mit deinem Finger eine Mulde und formst aus dem braunen Teig einen runde Kugel als Kern.

Auf ein Backblech legen und für 12-15 Minuten bei 200 °C Umluft backen. Nach dem Backen einige Zeit abkühlen lassen und dann mit Zahnstochern und Balsamico Augen und Münder auf die Avocados malen.

Guten Appetit wünscht dir
Celina aus dem Jugendhaus ASS