Zu Weihnachten ist es Tradition, aber auch sonst lieben Kinder es. Sie dürfen selber in der Küche werkeln, dekorieren und am Ende leckere Sachen naschen.

Bärenmuffins

Für den Teig:
175 g Weizenmehl
2gestrichene TL Backpulver
150.g Zucker
1 Pck. Vanillen-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier
5 Eßl. Kakao (wenn der nicht da ist werden es gelbe Bären)
50 g. Schokolade
Zum Dekorieren
Toffifee für die Nasen
Zuckeraugen es geht auch mit Smarties

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten

Lustige Hefemäuse

Für den Hefeteig:
150 ml lauwarme Milch
75 g Butter oder Margarine
450 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe, (1/2 Würfel frische Hefe tut es auch- und ist zu bekommen)
75 g Zucker
1 pck. Vanillen-Zucker
1 /2 TL Salz
1 Ei
1 Eiweiß

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Hefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Zu einer Rolle formen und in 11 gleich große Portionen teilen. 10 Stücke davon zu einem großen spitzen Tropfen formen (Abb. 1) und auf das Backblech legen. Eigelb und Milch verrühren und die Figuren bestreichen. Die Rosinen als Augen fest in den Teig drücken. Backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C Heißluft etwa 180 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten

Nach dem Backen die süßen Mäuse mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.