



Peppa Pig Hefe-Kopf

Das brauchst du für den Teig:

- 250 ml lauwarme Milch
- 80 g Zucker
- 1 Würfel frische Hefe
- 100 g Margarine
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz
- Rührgerät mit Knethaken
- Peppa Pig Ausstechform

Das brauchst du für die Deko:

- 1 Eigelb
- Rosinen
- gehobelte Mandeln
- Hagelzucker
- Zuckeraugen



Als Erstes 250 ml Milch erwärmen.



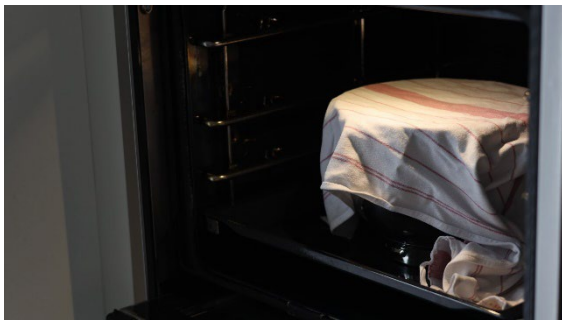
Dann 80 g Zucker und einen Hefewürfel zu der Milch geben. Den Hefewürfel dabei am besten in die Milch bröseln.



Die Milch gut mit dem Zucker und der Hefe verrühren und anschließend 10 Minuten gehen lassen.



Nach 10 Minuten werden 100 g Margarine, 500 g Mehl, ein Päckchen Vanillezucker und eine Prise Salz untergerührt. Nun wird mit den Knethaken alles zu einem Teig verrührt.



Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.



Nach 45 Minuten den Teig rausnehmen. Anschließend ausrollen...



... und mit den Peppa Pig Ausstechformen Peppas ausstechen.



Die Teig-Peppas mit Eigelb bestreichen und mit Rosinen, Mandelblättern und Hagelzucker verzieren, sodass Peppas Nase und Mund zu erkennen sind.



Für ca. 14 Minuten bei 175 Grad Umluft im Ofen backen lassen.



Zum Schluss die Zuckeraugen aufkleben. Fertig sind die leckeren Hefe-Peppas!



Die Hefe-Peppas sind nicht nur super lecker, sondern auch ein richtiger Hingucker bei jeder Familienfeier. Lasst es euch schmecken!