



Liebe Kinder, ihr habt als Motto der Faschingszeit Pawpatrol gewählt. Dafür backen wir Spatzen am 12.02.2021 einen Knochen für unsere Pawpatrol Freunde. Wenn ihr wollt, könnt ihr zu Hause mit euren Eltern auch welche nachbacken und uns eure Bilder davon schicken. Wir freuen uns darauf von euch zu hören.

Für unseren **Pawpatrol-Knochen**

brauchen wir:

50 g. Butter

300 g. Milch

20 - 60 g Zucker

½ Würfel Hefe

550 g Weizenmehl Type 550

1 TL Salz

1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen



**So geht es mit der Zubereitung weiter:**

- 1) Milch (lauwarm), Butter (weich), Zucker und Hefe in einer Schüssel miteinander vermischen.



2) Mehl und Salz zugeben und mit einem Knethaken zu einem Teig kneten



3) Teig mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat (ca.1 Std)



4) Teig zu einem großen oder mehreren kleinen Knochen formen.



- 5) Anschließend die Knochen mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat (ca. 30 Minuten).



- 6) Backofen auf 180°C vorheizen

- 7) Knochen mit verquirltem Ei bestreichen und je nach Größe der Knochen 10-15 Minuten backen.



- 8) Die Knochen sind gar, wenn sie hohl klingeln, wenn man auf die Unterseite klopft.

- 9) Die Knochen auf einem Küchengitter abkühlen lassen und dann genießen.



**MMMMMMHHHHHHHHH**  
**LECKER**



**Viel Spaß beim  
nachbacken...**

**.... und denkt an die  
Bilder**

