



Herzhafte Geister

*Warnhinweis: ärgern eure Haustiere!

Herzhafte Geister

Zutaten: 50g geriebener Gouda, 220g Weizenmehl, 1 TL Salz, 100g Wasser, 25g Öl (z.B. Olivenöl), ¼ Würfel Frischhefe (10g), Als Topping zum Bestreuen: Salz, Sesam, Parmesan oder Kräuter (Oregano, Basilikum)

- ▶ Geriebener Käse, Mehl, Salz, Wasser und Öl in eine große Schüssel geben. Die Frischhefe zerbröseln und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gut vermischen und zu einem Teig verkneten. Mit einer Küchenmaschine geht das etwas schneller, aber auch mit den Händen klappt das super.
- ▶ Ist der Teig gut verknetet (er sollte nicht mehr klebrig sein oder zu sehr bröseln), dann formt ihn zu einer Kugel und gebt ihn zurück in die große Schüssel. Deckt die Schüssel mit einem Küchentuch oder Frischhaltefolie ab und stellt sie an einen warmen Ort. Dort lasst ihr den Teig ungefähr 30 Minuten stehen

Info: In der Zeit „geht“ der Teig. Das heißt, er verdoppelt seine Größe und wird schön fluffig. Dafür sorgen winzige Hefepilze und Bakterien, die sich im Teig vermehren. Dabei setzen sie Gasbläschen frei, die den Teig lockern.

Herzhafte Geister



- ▶ Nach dieser Zeit könnt ihr den Backofen auf 200°C vorheizen. Fragt hierzu einen Erwachsenen um Hilfe.
- ▶ Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und verteilen. Danach den Teig aus der Schüssel holen und nochmal gut durchkneten.
- ▶ Mit einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und mit einem Becher Kreise ausstechen. Augen und Mund vorsichtig mit einer Messerspitze ausstechen und den Teigkreis etwas länglich ziehen.
- ▶ Backpapier auf ein Backblech legen. Darauf die Gespenster mit etwas Abstand verteilen, dünn mit Wasser (mit einem Backpinsel) bestreichen und mit einem Topping eurer Wahl bestreuen.
- ▶ Im Ofen 10-15 Minuten auf 200°C goldbraun backen, abkühlen lassen und servieren.