

Backaktion Donau-Spatz. Bread sharing is caring – Brot teilen heißt, sich um andere kümmern“

Ulmer Donau-Spatz – Anleitung zum Selbermachen

Zutaten:

Basis Rezept (ca. 12 Spatzen):

- 500 g Mehl
- 40 g Hefe
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 80 g geschmolzene Butter
- 250 ml warme Milch

Rezept für ca. 300 Spatzen:

- 12,5 kg Mehl
- ca. 240 g Hefe
- 2 kg Zucker
- 25 Eier
- 2 kg geschmolzene Butter
- 6,25 l warme Milch



Anleitung zur Herstellung eines Hefeteigs:

- Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und Hefe hineinbröckeln, etwas Zucker hinzugeben und mit handwarmer Milch bedecken (Vorteig ca. 15 min. gehen lassen)
- Den restlichen Zucker, Milch, Ei(er) und die geschmolzene, nicht mehr heiße Butter hinzugeben und alles lange zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig abdecken und an einem warmen Ort (Zimmertemperatur) mindestens 1 Stunde gehen lassen.
- Hinweis: Bei großen Mengen Teig und längerer Teigführung kann die Menge der Hefe deutlich reduziert werden und es kann auf einen Vorteig verzichtet werden. Hierzu einfach die Hefe in handwarmer Milch auflösen und mit der geschmolzenen Butter und den restlichen Zutaten verkneten.
- Heizen Sie den Ofen auf 200 Grad Celsius vor.

Anleitung zur Herstellung der Hefeteig-Spatzen:

1. Portionieren Sie den Teig in ca. 70 g große Kugeln. Dabei ist eine Waage sehr hilfreich.



2. Rollen Sie den Teig zu einem Strang aus.



3. Machen Sie einen Knoten in den Teigstrang, aus dem oberen überstehenden Ende wird später der Kopf geformt, aus dem unteren Überstand werden die Schwanzfedern geformt.



4. Formen Sie den Kopf und Schnabel ein wenig. Halbieren oder Vierteln Sie eine Rosine und nutzen diese als Augen für den Spatz am oberen Ende des Knotens. Die Rosinen-Augen vorher anfeuchten und leicht am Kopf festdrücken, damit diese beim Backen nicht wieder abfallen.





5. Formen Sie die Schwanzfedern, indem Sie das untere Ende des Knotens etwas flach drücken und zweimal mit einer Teigkarte einschneiden.



6. Stecken Sie einen Zahnstocher oder sofort ein Europafähnchen in den Schnabel des Spatz. Sollten Sie einen Zahnstocher verwenden, ersetzen Sie diesen nach dem Backen mit der Europäischen Flagge.



7. Bestreichen Sie den Spatz mit Eigelb und bestreuen Sie diesen mit Hagelzucker.



8. Backen Sie die Spatzen für ca. 20 Minuten bei 200 Grad Celsius, bis diese leicht braun sind. An der Unterseite erkennt man ob die Spatzen fertig gebacken sind.



9. Lassen Sie die Spatzen abkühlen und teilen Sie sie mit Personen, die Sie (noch) nicht so gut kennen, als Zeichen der Freundschaft, als Zeichen für ein gemeinsames friedliches Europa!



10. Schicken Sie uns Bilder von Ihrer Aktion für die Website. Vergessen Sie nicht, uns die Erlaubnis zu geben, diese Bilder in die Website und Bilddokumentation der Backaktion stellen zu dürfen.

Wir freuen uns, wenn Sie mit uns teilen: Bread sharing is caring – Brot teilen heißt, sich um andere kümmern!



