



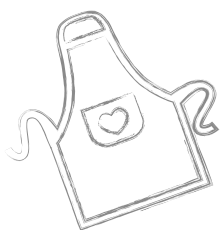
# *Nikolaus-Kopf*

by Zauberartig



## Einkaufsliste

300g Milch  
20g Hefe  
60g Butter weich  
500g Mehl  
2 TL Salz  
1 Haselnuss ganz  
1 Ei  
10g Puderzucker  
rote Lebensmittelfarbe  
1 TL Wasser



## Step by Step zum Genuss

Backofen auf 180°C (Heissluft) vorheizen.

Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min. / 37°C / Stufe 2 erwärmen.

Butter, Ei, Mehl und Salz zugeben und 4 Min./ im Knetmodus kneten.

Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.



und weiter gehts... 

2/4 des Teiges wird nun zu einer "Ei"-Form für den Nikolauskopf (siehe Bild) ausgerollt und zugeschnitten. Aus 1/4 wird ein "Halbmond" ausgerollt, der etwas breiter ist wie das "Ei". Der Halbmond wird nun zuerst für den Bart eingeschnitten und dann auf die untere Hälfte des Nikolauskopfes gelegt. Jeden Strang des Bartes eindreuen.

Für eine Mütze, den oberen Teil des "Ei's schreg einlegen.

Aus dem letzten Viertel noch einen Mützenrand, eine Nase und eine Kugel für die Mütze formen.

Nikolaus mit Ei bestreichen. Haselnuss halbieren und als Augen einsetzen.

Ca. 35 Minuten backen und danach ganz auskühlen lassen.

Puderzucker, Lebensmittelfarbe und 1EL Wasser vermischen und die Mütze sowie die Nase rot einfärben.



THERMIARTIG  
by  
Nathalie Gaschen

[WWW.THERMIARTIG.CH](http://WWW.THERMIARTIG.CH)