

Weihnachtsbäckerei – Bunte Christbaumkugeln



Bunte Christbaumkugeln



Zutaten für den Teig:

Haferflocken

Wasser

dicke (!) Grashalme oder Heu

und um den Teig zu färben: Rote

Beete, Möhre, Kornblumenblüten, Petersilie



Zubereitung:

Mit den angegebenen Zutaten kann man Kugeln in vier verschiedenen Farben herstellen.



Als Teigbasis dienen immer Haferflocken und Wasser. Wie viel man davon braucht, hängt vom „Färbemittel“ ab.

Ich kam immer mit 1-3 EL Haferflocken und 1-2 EL Wasser aus, für ca. 3 Kugeln.

Für den roten Teig habe ich getrocknete Rote Beete zu Pulver gemahlen und gut mit dem Grundteig

verknetet. Man könnte auch Rote Beete als Saft oder roh verwenden.

Für den grünen Teig habe ich Petersilie gehackt und mit dem Grundteig verknetet. Andere Kräuter gehen natürlich auch.

Für den blauen Teig habe ich getrocknete Kornblumenblüten eingeknetet.

Für den orangenen Teig habe ich Möhrenbrei verwendet. Man könnte auch rohe Möhre oder Saft nehmen.

Das wichtigste: Immer gut verkneten!



Danach die Grashalme nehmen und zu einer Schlaufe legen, in den Teigfladen drücken. Teig in den Händen zu einer Kugel rollen. Nun die Kugeln bei 100°C für ca. 1 Stunde backen.

Anschließend gut auskühlen lassen.



Als „Weihnachtsbaum“ habe ich einen kleinen Ast von unserem Apfelbaum in ein Teelichtglas mit Sand gesteckt.

Schon kann man die Kugeln aufhängen

Und wie man sieht, kam der Baum gut an und wurde direkt geplündert.

