

Hefe-Nikoläuse aus dem Thermomix®



© Hefe-Nikoläuse - Maggi



35 Min.



leicht



4 Stück

Nikolaus zum Anbeißen.



Gut geplant ist halb geweiht. Gemeinsam mit befreundeten Bloggern haben wir Ideen zum Verschenken, für den Adventskaffee und einen schönen Jahresausklang zusammengestellt.

Mit dazu gehören auch die zuckersüßen Hefe-Nikoläuse von Maggi aus der "Hexenküche"

Habt alle eine schöne Weihnachtszeit, genießt die süßen Sünden und versucht dem Trubel ein wenig zu entgehen.
Freut euch auf 19 kreative & leckere Rezepte für den Thermomix® - der Weihnachts-Mix wird euch gefallen!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	200 g	Milch
<input type="checkbox"/>	190 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	60 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	20 g	frische Hefe
<input type="checkbox"/>	400 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1 TL	Vanillepaste (optional)
<input type="checkbox"/>	8	Rosinen
<input type="checkbox"/>	30 g	Wasser
<input type="checkbox"/>		rote Lebensmittelfarbe
<input type="checkbox"/>	4 EL	Mandelblättchen
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

1. Milch, 40 g Zucker, Butter in Stücken und Hefe in den Mixtopf geben, 2 Min./37 °C/Stufe 2 erwärmen. Mehl, Salz und evtl. Vanillepaste zufügen, 2 Min./Teigstufe verkneten. Umfüllen und abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Mixtopf spülen und trocknen.
2. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 gleich große Stücke teilen. Von jedem Teigstück ein kleines Stückchen für die Nase abnehmen und zu einer Kugel formen.
4. Teigstücke etwa 20 cm lang oval ausrollen. Das untere runde Drittel für den Bart abtrennen und von unten ein paarmal einschneiden. Das obere Ende etwas lang ziehen und als Zipfelmütze umlegen. Jeweils 2 Rosinen als Augen hineindrücken, das Bartstück an das Kopfstück andrücken, die Barthaare etwas zwirbeln und die Kugelnasen auf den Teig drücken.
5. Nikoläuse auf die Backbleche legen und im heißen Ofen ca. 15 Min. backen.
6. 150 g Zucker in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 10 zu Puderzucker mahlen. Wasser hinzufügen, 10 Sek./Stufe 6 verrühren. Die Hälfte des Zuckergusses in eine Schüssel umfüllen und mit roter Lebensmittelfarbe einfärben.
7. Den Bart mit weißem Zuckerguss bestreichen und mit je 1 EL Mandelblättchen bestreuen. Mütze mit dem rot eingefärbten Guss bestreichen. Trocknen lassen.