

Lavabrötchen

Wer ist mutig und isst ein Lavabrötchen? Keine Bange, unsere Brötchen schmecken natürlich nicht nach Lava, Steinen oder Kohle, sondern sind knusprig feine Brötchen fürs Frühstück, für eine Drachenparty, einen Hexengeburtstag oder für Halloween. Probier sie aus, und back mit uns Lavabrötchen. Der Brötchenteig ist ganz einfach und mit ein wenig Lebensmittelfarbe werden unsere Brötchen gefährlich bunt.



Schritt 1

Die Trockenhefe in das lauwarme Wasser geben, umrühren und kurz quellen lassen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit 500 g Mehl, 2 TL Zucker und 1 TL Salz vermischen.

Schritt 3

In einem Glas die rote Lebensmittelfarbe mit ganz wenig Wasser verrühren. Sollte in deiner Lebensmittelfarben-Packung keine rote Farbe sein, kannst du diese auch aus Orange und Pink mischen.

Schritt 4

Das Hefewasser und die Farbe zum Mehl geben, und alles mit den Knethacken des elektrischen Handrührers zu einem Teig verkneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Schritt 5

Den Teig nach der Gehzeit auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen und etwas Mehl nochmals gut durchkneten. Eine längliche Wurst formen, und ein Drittel des Teiges abnehmen. Dieses Drittel wird später der schwarze Teig. Den restlichen Teig in 9 gleiche Teile teilen, diese zu Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das Backblech mit einem leicht feuchten Tuch abdecken und die Brötchen weitere 10 Minuten ruhen lassen.

Schritt 6

In der Zwischenzeit den restlichen Teig mit schwarzer Lebensmittelfarbe schwarz anfärben. Dabei immer auch etwas Mehl unterkneten, sodass der Teig nicht zu sehr klebt.

Schritt 7

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und ein ofenfestes Gefäß mit Wasser in den Ofen stellen.

Das brauchst du:

- 1 Päckchen Trockenhefe
- 300 ml Wasser (lauwarm)
- 500 g Mehl Type 550
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- Rote Lebensmittelfarbe (lässt sich auch aus Orange und Pink mischen)
- Schwarze Lebensmittelfarbe
- Backpapier
- Backpinsel
- Ofenfestes Gefäß mit etwas Wasser

Zum Bastelvideo:





Schritt 8

Den schwarzen Teig nun auch in 9 gleiche Teile teilen. Jede Teigportion etwa handgroß plätten.



Schritt 9

Ein rotes Brötchen auf den schwarzen Teig legen und rundum mit dem schwarzen Teig einpacken. Das Brötchen dann wieder auf das Blech legen. Sollte der schwarze Teig dabei etwas einreißen – kein Problem, die Brötchen sollen ja später sowieso aufreißen.



Schritt 10

Wenn alle 9 Brötchen verpackt sind, die Brötchen mit einem scharfen Messer leicht einschneiden.



Schritt 11

Die Brötchen mit etwas Wasser einstreichen und im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen. Vorsicht beim Öffnen des Ofens – es dampft heiß heraus!



Schritt 12

Die Lavabrötchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit deinem liebsten Brotaufstrich oder einfach pur verputzen.



Dieses und viele weitere Rezepte, Bastelideen und mehr findet ihr in:

**Die geheime
Drachenschule –
Das Handbuch für
Drachenreiter**

