



Harry Potter Fan Food: Süßes Niffler-Gebäck



Zutaten

Menge

30 - 40	Nelken
ca. 230 ml	Wasser
2	Eigelb
150 g	Butter
100 g	Zucker
600 g	Mehl
1 TL	Salz
2 EL	Sesam
2	Eier
2 EL	Mohn

Tipp

Du kannst die Niffler sehr gut zusammen mit Marmelade oder Nuss-Nougat-Creme essen.

Rezeptinfo

Zutaten für 15 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 20 Min. Kühlzeit + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 887 kJ, 212 kcal, 29,4 g Kohlenhydrate, 4,65 g Eiweiß, 9,03 g Fett, 64,3 mg Cholesterin, 1,33 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €



Zubereitung

Bist du auch ein absoluter Harry-Potter-Fan? Dann ist dieses süße Niffler-Rezept genau das Richtige für dich! Das Niffler-Gebäck sieht dem originalen Tierwesen aber nicht nur ähnlich, sondern schmeckt auch noch super lecker. Solltest du also demnächst eine Harry-Potter-Party planen, solltest du dieses Rezept unbedingt ausprobieren! Das Rezept geht wirklich super schnell und funktioniert garantiert auch ohne Zauberei. So geht's:

Step 1:

Zuerst gibst du das Mehl in eine Schüssel und bröselst mit den Fingern die Butter dazu. Dann 2 Eier, das Salz und den Zucker hinzugeben. Mit den Knethaken des Handrührers verrühren, dabei das Wasser dazugeben, bis alles zu einem glatten Teigball verarbeitet ist. Diesen in Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Step 2:

Jetzt kannst du den Niffler formen. Dazu eine Golfball große Kugel (oder etwas größer) formen, dann mit einem Messer einen 1,5 cm Schnitt einritzen und daraus die Beine formen. Die Arme kannst du rechts und links aus dem Teig ziehen, genau wie den flachen Kopf. Mit einem scharfen Messer kannst du kleine Klauen in die Hände ritzen und eine kleine Schnauze in den Kopf „malen“. Die Nelken steckst du als Augen in den Kopf. Wenn du willst, kannst du den Niffler noch am Rücken mit verquirltem Eigelb bestreichen und in etwas Mohn tunken, sodass der Niffler eine Art Fell bekommt.

Step 3:

Jetzt kannst du den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Alle Tiere auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im heißen Ofen für ca. 25 Minuten backen. Bevor du die Niffler isst, solltest du die Nelken entfernen.