

Doña  
Betty,

Bäckermeisterin im Kinderdorf  
in Guatemala, empfiehlt:

## Süße Brötchen

Zutaten für 20-25 Stück

15 g Hefe

120 ml Wasser (lauwarm)

450 g Mehl

1 Prise Salz

50 g Puderzucker

1 TL Anis, gemahlen

100 ml Kokosmilch

10 Tropfen Vanille-Extrakt

1 Ei

3 EL Öl (Maisöl)



## Zubereitung

**Hefe** im **warmen Wasser** auflösen. In einer Schüssel **Mehl, Salz, Zucker** und **Anis-Pulver** mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und das Hefewasser einrühren, so dass ein weicher Teig entsteht. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach **Kokosmilch, Vanille-Extrakt** und **Ei** zugeben und verrühren, **Öl** zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und 5 Minuten kneten.

Den Teig in eine Schüssel geben und mit Klarsichtfolie abdecken. An einem warmen Ort erneut gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. Danach den Teig in 8 Stücke teilen und jeweils in Würste von ca. 40 cm Länge rollen – dabei den Teig immer wieder ruhen lassen, wenn er widerspenstig ist. Jede Teigrolle zu einer Spirale oder Schnecke aufrollen, dabei das Teigende gut festdrücken. Die Schnecken auf ein gefettetes Backblech legen und mit Klarsichtfolie abgedeckt, nochmals aufs doppelte Volumen gehen lassen.

Den Backofen auf 230°C vorheizen. Die Teiglinge in der Mitte des Ofens 15-20 Minuten backen, bis sie schön braun sind. Auf einem Rost abkühlen lassen.

*Buen provecho!*