

# Ein Krampus aus Germteig



© Friederike Buchegger 2002



Unsere Lehrerin  
hat einen  
Germteig  
mitgebracht.



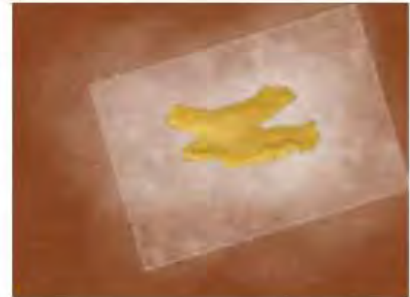
© Friederike Buchegger 2002



Wir brauchen Mehl, Rosinen,  
ein verquirltes Ei, ein Stückchen  
rotes Naturpapier und ein Messer.

Ein Stück vom Teig wird  
flachgedrückt.

© Friederike Buchegger 2002



Nun wird der Teig eingeschnitten.

© Friederike Buchegger 2002





So werden die Hörner,  
die Arme  
und die Beine  
geformt.



Das soll ungefähr so aussehen.

© Friederike Buchegger 2002



Nun bekommt der  
Germteigkrampus Augen  
und eine Nase  
aus Rosinen.

Die Zunge wird aus rotem  
Naturpapier ausgeschnitten  
und unter die Rosinennase  
gedrückt.



© Friederike Buchegger 2002



Die Teigfiguren werden auf das Backblech gelegt und mit Ei bepinselt.

© Friederike Buchegger 2002



Das Blech wird in das vorgeheizte Backrohr geschoben.

© Friederike Buchegger 2002



Die Figuren bleiben im Rohr bis sie goldbraun gebacken sind.



© Friederike Buchegger 2002

Vorsicht beim  
Herausnehmen!

Das Blech ist sehr heiß.



Wenn die "Kramperln" ausgekühlt sind,  
kann man sie essen - oder verschenken.

© Friederike Buchegger 2002