

W o a r z i u n t e r w e g s



Hallo liebe Kinder. Ich bin's wieder, euer Woarzi. Heute war ich bei der Dorfbäckerei Schnall in Röllbach zu Besuch, denn die Bäcker haben den ersten Woarzi zum Vernaschen entwickelt. Das kann ich mir nicht entgehen lassen und so durfte ich heute die Woarzi-Figuren aus Hefeteig mitbacken. Wie ihr die Figuren einfach zuhause machen könnt, zeige ich euch jetzt. Für einen Woarzi braucht ihr 160 g Hefeteig. Diesen Teig formt ihr zu einer etwas längeren Rolle, dessen Enden spitz zulaufen. Davon trennt ihr 1/3 ab. Dem größeren Teigstück formt ihr dann wieder spitze Enden. Das kleine Stück soll später das Gesetzbuch werden.



Jetzt legt ihr die große Rolle längs vor euch hin und schneidet die untere Spitze ca. 1/3 ein. Die entstandenen Spitzen legt ihr nun gekreuzt übereinander und platziert mich auf dem Backblech. Die Mitte von meinem Körper wird etwas plattgedrückt, damit das Buch seinen Platz hat. Dann formt ihr das abgeschnittene Drittel zu einem Viereck und bessert die Kanten gegebenenfalls mit einem Messer aus. Aus den Teigresten entstehen jetzt die Hände von mir.

Dafür rollt ihr einen Strang und drückt die Enden platt. In diese setzt ihr zwei Schnitte, sodass ich drei Finger bekomme und legt sie anschließend auf die plattgedrückte Stelle ab. Nachdem das Buch in die Mitte meines Körpers gelegt und gut



angedrückt wurde, werden meine Hände von außen auf das Buch ebenfalls gelegt und angedrückt. Aus Teigresten rollt ihr einen längeren und dünnen Strang und schneidet diesen zur Hälfte durch. Aus den zwei Hälften legt ihr den Paragraphen auf das Buch, damit das Gesetzbuch vollständig ist. Nun fehlen noch meine Augen, Nase und die Haare. Für die Augen und die Nase braucht ihr Rosinen, die ihr tief in den Teig drückt. Die Haare werden mit einer Schere in kleine Haarzipfel geschnitten. Jetzt bin ich so gut wie fertig und muss nur noch für das Backen vorbereitet werden.



Ihr schlagt ein Ei auf, streicht die Figur ein und lasst diese noch für ca. eine Stunde aufgehen. Danach kann ich gebacken werden! Unten links könnt ihr mich fertiggebacken sehen!



Puhh, der Tag war wieder mal sehr anstrengend, hat mir aber sehr viel Spaß gemacht, und ich habe vieles dazu gelernt. Ich hoffe, ihr hattet mindestens genauso viel Spaß wie ich!

Ach ja, fast hätte ich's vergessen! Falls ihr Verbesserungsvorschläge oder bestimmte Wünsche habt, welche Orte in Mönchberg, Schmachtenberg und Röllbach ich mir für Euch anschauen soll, könnt ihr mir diese an woarzi@moenchberg.de senden.

Viele liebe Grüße und bis zum nächsten Mal wünscht euch euer

W o a r z i