

Grittibänz



Ergibt: 4 Stück

Zutaten

- 500 g Mehl
- 1.5 TL Salz
- 3 EL Zucker
- 0.5 Würfel Hefe (ca. 20 g), 7 g Trockenhefe
- 60 g Butter
- 3 dl Milch
- 1 Ei
- Rosinen und Mandelatifte zum Verzieren

Methode

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe daruntermischen.
2. Butter und Milch beigeben, mischen, ca. 10 Min. zu einem weichen glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgeben lassen.
3. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
4. Teig in 4 Proben teilen, zu je eine Rolle formen, ca. 1/5 für Haare und Verzierungen mit wenig Wasser ankleben. Grittibänzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei verklopfen, Grittibänz damit bestreichen, mit Rosinen und Mandelstiften verzieren, diese gut in den Teig drücken.
5. Backen ca 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Revision #1

Created 2024-12-14 17:05:46 UTC by Žygimantas

Updated 2024-12-14 17:19:25 UTC by Žygimantas