BAKERIA.CH / ADVENT / 06

Grittibänze zum Samichlaus

Für 4 Stück

Zutaten

500 g Zopfmehl, 1½ TL Salz, 1 EL Zucker, 20 g frische Hefe, 280 ml lauwarme Milch, 60 g weiche Butter, 1 Eigelb, 1 TL Milch zum Bestreichen, Rosinen.

Zubereitung

Mehl, Salz und Zucker mischen. Hefe in der Milch auflösen und dazugeben. Butter einkneten, rund 10 Min. kneten. Zugedeckt 1½–2 Std. bis zur doppelten Grösse aufgehen lassen. Vier Figuren formen und auf dem Blech 20–30 Min. gehen lassen.

Verschenken

Mit Eigelb und 1 TL Milch bestreichen, Rosinen eindrücken. Bei 190 °C Ober- und Unterhitze 20–25 Min. backen. Eiweiss verschlossen im Kühlschrank für Türchen 7 aufbewahren.

Auf A4 bei 100 % drucken und an der gestrichelten Linie ausschneiden.