

Monatsrezept Dezember

Grittibänze

Zutaten:

Teig

500g Zopfmehl

½ EL Salz

2 TL Zucker

75g weiche Butter

21g zerbröckelte Hefe

2.75dl lauwarme Milch



Verzierungen:

Haselnüsse, Baumnüsse, Hagelzucker, Sultaninen

1 verklopftes Ei zum Bestreichen

Und so gelingt das Rezept hervorragend:

1. Mehl, Salz und Zucker werden gemischt und eine Mulde geformt.
Die Butter wird in kleinen Stücken in die Mulde gegeben.
2. Die Hefe mit wenig Milch auflösen und mit der restlichen Milch in die Mulde giessen.
3. Alles wird nun zu einem Teig zusammengefügt und geknetet, bis er weich und elastisch ist, mindestens 10 Minuten. (Beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein.)
4. Den Teig in der Schüssel zugedeckt bei Zimmertemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen. Den aufgegangenen Teig nicht mehr kneten.
5. Nun den Teig vierteln und wenig davon für die Verzierung bei Seite legen.
Jeden Viertel zu einer ovalen Form drehen, dabei den Teig einrollen und die Oberfläche glatt ziehen.
6. Für den Kopf kann man auf beiden Seiten der Teigrolle je ein Dreieck herausschneiden, für Arme und Beine schneidet man den Teig ein.
7. Verzierungen: Sultaninen, Nüsse usw. sollten tief in den Teig eingedrückt werden.
Mit dem restlichem Teig kann man Verzierungen formen (Halstuch, Mütze...)
Die Verzierungen klebt man am besten mit wenig Wasser an.
8. Die Grittibänzen werden nun auf ein mit Backpapier belegtes Blech gelegt und mit dem verklopften Ei bestrichen.
In die untere Hälfte des kalten Ofens schieben, Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze einschalten und 25-30 Minuten backen.
Backprobe: Der Grittibänz ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl tönt.

EN GUETE!