Grittibänz

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

500 g Mehl

21 g Hefe, frisch

60 g Butter

25 g Zucker

10 g Salz

1 Ei

250 g Milch

Butter in kleine Würfel schneiden. Mehl in eine Rührschüssel geben. Milch, Ei, Zucker und Hefe zum Mehl geben und auf der niedrigsten Stufe für 2 Minuten mischen. Butter zugeben und weitere 6 Minuten mischen. Salz zugeben und für weiter 2 Minuten mischen. Teig am Schluss für 5 Minuten auf der höchstmöglichsten Stufe kneten. Teig im Garraum auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 1 Std.

Aus ⅔ des Teiges 2 Grittibänzen formen und restlichen Teig zum Dekorieren verwenden (für Hut, Schal, Schuhe usw.) Grittibänze auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben und für 30 Minuten ruhen lassen.

Hagelzucker

einige Rosinen

Mandeln, ganz

Ei, zum Bestreichen

Gerät heizt vor

Garraum auf 170 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Grittibänz mit Ei bestreichen, mit Rosinen, Mandeln und Hagelzucker dekorieren und einschneiden. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Gargut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 170 °C während 20 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021