



# Grittibänz

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Ruhezeit	1 Std. 30 Min.
Garzeit	20 Min.
Portionen	4
Gerät	Comhair-Steam SE ab 2015

## 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 höchstmöglichen Stufe kneten. Teig im Garraum auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

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

Aus  $\frac{2}{3}$  des Teiges 2 Grittibänz 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 09.01.2020

