

## OSTERPINZE



### Zutaten:

- 500 g Mehl (Universal)
  - 80 g Staubzucker
  - 1 Ei und 1 Dotter
  - 1 Würfel Germ (Hefe) 43 g
  - 70 g Butter
  - 200 ml Milch
  - 50 ml Weißwein
  - abgeriebene Schale einer Zitrone
  - 1 Prise Salz
  - 2 TL Anis
- 
- Ei zum Bestreichen

## Zubereitung

Am Vortag oder in der Früh, je nachdem wann ihr die Pinzen backen wollt, die Milch mit Anis erwärmen und etliche Stunden ziehen lassen.

Die Milch abseihen. Die Butter dazugeben und leicht erwärmen. Die Germ (Hefe) in eine Schüssel bröseln, 2 EL vom Staubzucker dazugeben, 1/3 der Milch (ist nicht so genau) und durch rühren die Germ auflösen. Dann alle restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Knethacken der Küchenmaschine oder des Mixers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt im Rohr bei 50C° 30 Minuten gehen lassen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Den Teig dann in ca. 70 Gramm schwere Stücke teilen, zu Kugeln rollen (schleifen) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ihr könnt aber auch größere Pinzen machen – das überlasse ich euch. Mit verquirltem Ei bestreichen, und mit der Schere 3 mal schön tief einschneiden damit das typische Pinzenmuster entsteht. Für ca. 25 Minuten bei 180 C° (Ober und Unterhitze) goldgelb backen.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.