



Osterpinze

Zutaten:

- 500 g Mehl glatt AT Type W700 / DE Type 550
- 80 g Staub-/Puderzucker
- 1 Ei und 1 Dotter/Eigelb
- 1 Würfel Germ (Hefe) 42 g
- 70 g Butter
- 200 ml Milch
- 50 ml Weißwein
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Prise Salz
- ca. 2 TL Anis
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Am Vortag oder in der Früh, je nachdem wann Du die Pinzen backen willst, die Milch mit Anis erwärmen und einige Stunden ziehen lassen.

Die Milch dann abseihen, wieder in den Topf geben, die Butter dazugeben und leicht erwärmen. Die Butter soll sich darin auflösen. Leicht abkühlen lassen, sollte nicht mehr als ca. 30°C haben.

Die Germ (Hefe) in eine Schüssel bröseln, 2 EL vom Staubzucker und ca. 1/3 der Milch, (ist nicht so genau) dazugeben und die Germ darin auflösen.

Nun alle restlichen Zutaten dazugeben geben, mit dem Knethacken der Küchenmaschine oder des Mixers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort 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. Du könntest aber auch größere Pinzen machen - das überlasse ich Dir.

Mit einem verquirlten 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 Dir wieder einmal Deine Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

*Alle Nutzungsrechte – Rezepte -Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden.
Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.*