

Sabines

GENUSS-TIPP AUS



OSTERPINZEN

ZUBEREITUNG

Für den Germteig Milch und Eidotter in einer Schüssel verrühren. Danach das Mehl und den Trockengerm dazugeben. Zum Schluss noch die restlichen Zutaten wie den Vanillezucker, Kristallzucker, die weiche Butter, geriebene Zitronenschale und Salz beimengen und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit einem Tuch bedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er etwa doppelt so groß ist. Anschließend nochmals kurz durchkneten und in 12 Stücke teilen. Für jeden Kranz 3 Teigstücke zu einer dünnen langen Rolle formen, einen Zopf flechten, zu einem Kranz formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kränze mit einem verquirlten Ei bestreichen und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 25 – 30 Minuten backen und im Anschluss auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und mit Ostereiern dekorieren.

ZUTATEN für 4 Pinzen

| | |
|----------------------------|--------------------------------|
| 220 ml Vollmilch | 50 g Kristallzucker |
| 1 Packung Trockengerm (7g) | 100 g weiche Butter |
| 500 g Weizenmehl | Geriebene Schale von ½ Zitrone |
| 1 Packung Vanillezucker | 1 Ei zum Bestreichen |
| 10 g Salz | Ostereier zum dekorieren |
| 2 Eidotter | |

An Guata!

ALLE ZUTATEN DAZU FINDEST DU NATÜRLICH IN UNSERER MARKTHALLE.