

OSTERPINZEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 250 g Mehl
- 40 g Zucker
- 1 P Vanillezucker
- 40 g Butter
- 10 g Hefe /Germ
- 1/8 l Milch
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- geriebene Zitronenschale
- 1 Ei zum Bestreichen
- Hagelzucker

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Germ in ein paar EL von der Milch gut auflösen. Restliche Milch mit Butter erwärmen sodass die Butter zergeht, Vanillezucker, Zucker, Salz, Zitronenschale und Eier dazu rühren. Die Ei-Buttermischung mit aufgelöster Germ und Mehl mit den Knethacken des Handmixers gut durchschlagen. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, danach auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten und wieder gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Germteig zu einer Kugel formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit einer Schere kreuzweise 2 Schnitte in den Teig machen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen ca. 35 Minuten goldgelb backen