

Osterpinze

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Frühling Für: 4 Stück



Zutaten

500 G	Weizenmehl
20 G	Germ (1/2 Würfel)
1 TL	Salz
200 ML	Milch (lauwarm)
80 G	Zucker
120 G	Butter (weich bis flüssig)
2 CL	Rum
4	Dotter

Zubereitung

1. Für den Germteig das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung bilden.
2. Auf den Rand das Salz streuen, die Germ in die Vertiefung bröseln, etwas Zucker auf die Germ streuen.
3. Einen Teil der Milch über die Germ gießen und die Germ mit der Milch verrühren, bis sie sich aufgelöst hat.
4. Dann die restliche Milch, den verbliebenen Zucker, die weiche Butter und die Eier dazu geben. Alles miteinander zuerst verrühren, dann sehr gut zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Lange kneten, bis der Teig schön glatt ist. Das geht in der Küchenmaschine mit Knethaken super.
5. Den Teig zugedeckt rasten lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Das dauert je nach Raumtemperatur ca. eine Stunde. Danach in die gewünschte Anzahl der Pinzen teilen.
6. Alle Teile schön rund aufschleifen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Noch einmal ca. eine halbe Stunde gehen lassen.
7. Mit Ei bestreichen und mit der Schere 3 x einschneiden. Bei 180 °C je nach Größe ca. 20 bis 25 Minuten backen.