

Griitibänze aus Weissmehl

Für 3 Figuren

Zutaten:

42 g Hefe, 1 EL Zucker, 1 kg Weissmehl, 1 EL Salz
100 g Butter, 5 dl Milch, 1 dl Rahm, 1 Ei

Zum Bepinseln:

1 Eigelb, 1 EL Milch

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe mit Zucker verrühren, bis die Mischung flüssig ist. Geschmolzene Butter, lauwarme Milch, Rahm, Ei und die flüssige Hefe dem Mehl beifügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten, dann an einem warmen Ort auf das Doppelte aufgehen lassen. Teig nochmals durchkneten und drei Griitibänze daraus formen.

Blech mit Backpapier bedecken, die Griitibänze drauflegen und etwa 10 Min. an einem kühlen Ort gehen lassen. Eigelb und Milch verquirlen, Griitibänze damit bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ungefähr 40 Minuten goldbraun backen.