

[Impressum](#)
[Kontakt](#)
[Disclaimer](#)
[Links](#)



[Blog-Homepage](#)
[von](#)
[waskochen.ch >](#)
[waskochen.ch-](#)
[Newsletter](#)
[abonnieren >](#)

« [Vanillezucker selbstgemacht](#)

03. Dezember 2009

EIN «SCHWEDISCHER» GRITTIBÄNZ :: MIT REZEPT ::

Am Sonntag feiern wir Samichlaus und ich bin überzeugt, dass da und dort eine Einladung abgemacht ist. Bestimmt sind die Bäckereien die am Sonntag-Morgen geöffnet haben total überlaufen. Ich würde raten, Grittibänz säbermachen.



Und zwar nicht in der klassischen Zopfsteig-Variante, sondern in einer süssen Hefesteig-Variante mit Kardamon und Zimt, inspiriert von der schwedischen TV-Köchin Leila Lindholm. Ich habe [Leila Lindholm](#) erst vor ein paar Monaten per Zufall entdeckt und sie begeistert mich. Ihre Backrezepte sind fantasievoll und suuuuper lecker. Dank ihrem Kochbuch «[Backen mit Leila](#)» konnte ich Ende Oktober auch die Anfrage nach einer [Geburtstagsstorte](#) zur vollsten Zufriedenheit der Kundin ausführen.

Jetzt zum Rezept:

Zutaten für den Hefesteig

½ EL Kardamonpulver
3 dl Milch
1 Briefchen Trockenhefe
120g Zucker
½ TL Salz
150g weiche Butter
1 Ei
660g Weissmehl

Zutaten für die Füllung

180g weiche Butter
80g Zucker
1 EL Zimt

Zum Bestreichen

1 verquirltes Ei

Nach dem Backen

1dl Zuckerwasser (80g Zucker mit ½ dl Wasser und Saft von ½ Zitrone aufkochen, in eine Flasche abfüllen und abkühlen lassen)
1 TL flüssiger Honig
½ EL Kardamonpulver

Zubereitung

1. Milch in einem kleinen Pfännchen handwarm erwärmen.
2. Butter, Zucker und Trockenhefe dazugeben und alles auflösen.
3. Mehl mit Salz mischen.
4. Die Flüssigkeit und das Ei zum Mehl geben und zu einem lockeren, weichen, geschmeidigen Teig kneten.
5. Teig in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Schüssel unter das Kopfkissen stellen. Dort in geschützter Wärme kann der Teig nun ca. 1 ½ Stunden gehen.
6. Während der Teig geht, Butter, Zucker und Zimt cremig rühren.



7. Wenn der Teig mindestens ums Doppelte aufgegangen ist kann er unter dem Kopfkissen hervorgeholt und weiterbearbeitet werden.
8. Teig nochmals kräftig durchkneten und in 2 gleich grosse Teile teilen.
9. Eine Hälfte zu einer rechteckigen, etwa 1 cm dicken Teigplatte ausrollen.
10. Die Zimtbutter darauf verstreichen.
11. Die andere Hälfte ebenfalls zu einer gleich grossen Teigplatte ausrollen und auf die Zimtbutter legen.
12. Teig in 4 gleichgrosse Stücke schneiden und daraus ohne nochmals zu kneten je einen Grittibänz formen.





Nasen und Mund schneide ich mit der Haushaltschere, ebenso ihre Haare. Wer Weinbeeren für die Augen nicht mag, kann auch kleine Schokostückchen verwenden.

13. Backofen auf 200°C vorheizen.

14. Die Grittibänzen nochmals 40 Minuten an der Wärme gehen lassen.

15. Mit dem verquirlten Ei bestreichen.

16. ca.25 Minuten bei 200°C backen.

17. Zuckersirup mit Honig und Kardamompulver mischen.

17. Die Grittibänzen aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Zuckersirup-Mischung grosszügig bestreichen.

[Rezept als PDF runterladen >](#)



Da kann der Samichlaus die Fitze gleich wieder einpacken...

Mehr zum entstehen dieses Rezeptes gibt es bei [Türchen 4](#) in [Popis Adventskalender](#).

ps. die rot-weiss gepunkteten Tablettis gibts beim [Preisparadies](#). Kardamompulver bekommt man z.B. bei Coop.

Kategorie(n): [Backen](#), [Frühstück](#), [Lektüre/Bücher](#), [Mitbringsel](#), [Süsses](#)

KOMMENTAR ABGEBEN

Name (erforderlich)

Mail (wird nicht angezeigt) (erforderlich)

Website

• Blog durchsuchen

• Portrait

- [über mich](#)

• Kategorien

- [Antipasto](#) (2)
- [Backen](#) (1)
- [Basics](#) (1)
- [Chutney](#) (1)
- [Eingemacht](#) (7)
- [Exklusivität](#) (1)
- [Frühstück](#) (7)
- [Konfitüre](#) (4)
- [Lektüre/Bücher](#) (2)
- [Mitbringsel](#) (8)
- [Salziges](#) (5)
- [Sirup](#) (1)
- [Süßes](#) (9)

• Archiv

- [Dezember 2009](#)
- [November 2009](#)
- [Oktober 2009](#)
- [September 2009](#)
- [August 2009](#)
- [Juli 2009](#)
- [Juni 2009](#)

• RSS Feed

[News abonnieren](#)

- **o Lieblings-Food-Blogs**

- [Beautiful Tastes](#)
- [cakes in the city](#)
- [Cannelle et Vanille](#)
- [ceramic dish](#)
- [High Foodality](#)
- [nordljus](#)
- [not without salt](#)
- [sunday suppers](#)
- [tartelette](#)
- [the jewels of new york](#)
- [urban nectar](#)

- **o mehr von mir**

- [Le'Lo's](#)
- [mach etwas](#)
- [zuckerzucker](#)

- **[Alle Blogs von waskochen.ch](#)**

[Kitchen-Kids](#)

Die U18-Küchenmannschaft in Aktion

[Ivos Kulinarisches Erbe](#)

Alte Rezepte, frisch gekocht

[Zürich-Veganistan-retour](#)

Inspiration aus kulinarischem Neuland

[Letizias Gaumenfreuden](#)

Authentisch - Schnörkellos - Selbstgemacht

[Andreas Haute-Cuisine](#)

Rezepte, Tipps, Geschichten aus der gehobenen Küche

[Esthers Gourmet-Spion](#)

News und Entdeckungen für Geniesser

Anzeigen:





Diese coolen Brands unterstützen waskochen.ch



Mac-Support für waskochen.ch Business Software on Demand Treuhand und Buchhaltung

