OSTERPINZE

4.9 bei 312 Bewertungen

1 h 20 min | Süßer Germteig | 40 min | Heißluft | 160 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) in einer Rührschüssel die Milch und das Joghurt mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. Danach den Teig in 10 Stücke à 100g teilen und jedes Stück zu einer Kugel schleifen. Die geschliffenen Kugeln für ca. 15 Minuten rasten lassen. Danach die Kugeln mit dem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und nochmals für ca. 15 Minuten rasten lassen. Anschließend vorsichtig mit einer Schere dreimal einschneiden.

3. Die Osterpinzen anschließend gleich in den vorgeheizten Backofen geben und bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 10 STÜCK

TEIG

150 g	lauwarme Milch
100 g	zimmerwarmes Naturjoghurt
1	Ei
500 g	Weizenmehl 700
42 g	frische Germ (=1 Würfel)
5 g	Salz
80 g	Zucker
80 g	zimmerwarme Butter

ZUM BESTREICHEN

Ei-Milch-Gemisch