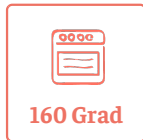


OSTERPINZE

★★★★★ 4.9 bei 355 Bewertungen

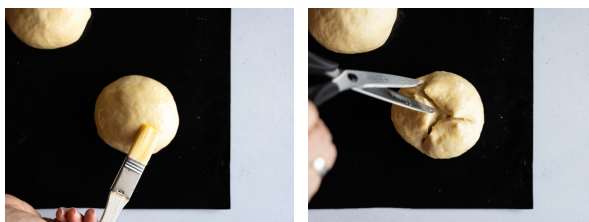
Backen
mit
Christina



Zubereitung

1 Für den süßen Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) (<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