

# OSTERPINZE

★★★★★ 5 bei 106 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen, mittelfesten Germteig zubereiten und 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 Kugel mit dem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und ca. 10 Minuten rasten lassen. Anschließend mit einer Schere drei Mal einschneiden.
- 3 Die Pinzen bei 160 Grad (Heißluft) im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.



## Zutaten

### TEIG

- 150 g lauwarme Milch
- 100 g Naturjoghurt
- 500 g Weizenmehl 700
- 5 g Salz
- 40 g frische Germ
- 80 g zimmerwarme Butter
- 80 g Zucker
- 1 Stk. Ei
- Ei-Milch-Gemisch  
zum Bestreichen