

OSTER PINZE

4 Pinzen



ZUTATEN

500 g Mehl

½ Pkg Germ

2 Dotter

¼ l Milch

60g Zucker

80 – 100g Butter (weich)

Rum, Salz

- Backofen auf 170°C vorheizen
- Zucker, Butter, Dotter, Salz schaumig rühren
- Milch erwärmen (darf nur lauwarm sein – nicht kochen!)
Dann den Germ in der Milch auflösen und zur Eiermasse geben.
- Rum, Mehl hinzufügen und mit dem Knethaken ausschlagen
- **TIPP:** Zwischendurch Masse vom Haken abstreifen & so lange schlagen bis kein Teig mehr am Knethaken hängen bleibt
- Teig in große Schüssel geben & mit Frischhaltefolie abdecken.
An einem warmen Ort so lange gehen/ruhen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat
- Nach Gehzeit den Teig in 4 gleich großen Teilen zu Kugeln formen
- Zugedeckt nochmal gehen lassen.
(Am besten unter einem Leinen- oder Geschirrtuch)
- Nach zweiter Gehzeit:
 - Rohlinge nun nochmals schleifen,
 - mit Ei bepinseln,
 - und mit Schere dreimal einschneiden
- Bei 170°C ca. 20 Minuten backen.

Viel Spaß beim GENIESSEN =)