

Grittibänze



Teig 1 kg Mehl, z. B. Zopfmehl

für 8 Bänze 1 EL Salz

2 EL Zucker

150 g Butter, weich

1 Würfel Hefe (42 g), zerbröckelt

5,5 dl Milch, lauwarm

Verzierungen Haselnüsse, Baumnüsse, Sultaninen, Hagelzucker

1 Ei verklopft, zum Bestreichen

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Butter in kleinen Stücken in die Mulde geben. Die Hefe mit 0,5 dl Milch auflösen, mit der restlichen Milch in die Mulde giessen. Alles zu einem Teig zusammenfügen. Teig kneten, bis er weich und elastisch ist, mindestens 10 Minuten. (Beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein.) Teig in der Schüssel zugedeckt bei Zimmertemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.

2. Den aufgegangenen Teig nicht mehr kneten.

3. Teig vierteln, wenig davon für die Verzierung beiseite legen, jeden Viertel zu einer ovalen Form drehen, dabei den Teig einrollen und die Oberfläche glatt ziehen.

4. Für den Kopf auf beiden Seiten der Teigrollen mit dem Teighorn je ein Dreieck ausschneiden, für Arme und Beine Teig einschneiden.

5. Verzierungen: Sultaninen, Nüsse usw. tief in den Teig drücken, mit restlichem Teig Verzierungen formen wie Halstuch, Mütze, Gurt usw., Verzierungen mit wenig Wasser ankleben, für Haare mit einer Schere Zacken in den Kopf schneiden.

6. Grittibänze auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen, mit verklopftem Ei bestreichen, in die untere Hälfte des kalten Ofens schieben, Ofen auf 200 Grad einschalten. Backzeit: 30 - 40 Minuten.

7. Backprobe: Der Grittibänz ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl tönt.

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden