

Osterpinze

1 kg Weizenmehl 700
450 ml Milch lauwarm
2 Dotter
2 dag Salz
10 dag Zucker
1/8 l Weißwein
½ KL Anis
Vanillezucker
Zitronenschale von einer gewaschenen, unbehandelten Zitrone
6 dag Germ
12 dag Butter zimmerwarm

Ei mit etwas Zucker verquirlt zum Bestreichen

Wein erwärmen, Anis zugeben und zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen, dann abseihen.

Germ in lauwarmer Milch auflösen und mit den restlichen Zutaten ca. 10 min kneten. Dann den Teig für 20 min rasten lassen, anschließend den Teig in 20-30 dag schwere Teiglinge auswiegen, diese rund schleifen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit Wasser besprühen, mit verquirltem Ei, bestreichen, kurz abtrocknen lassen, mit der Schere 3 mal einschneiden, noch einmal ca. 10 min rasten lassen und dann im vorgeheizten Rohr bei 190°C ca. 10 min backen, dann die Temperatur auf 175 °C reduzieren und noch ca. 20 min fertig backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen und genießen!

Gutes Gelingen wünscht Barbara Zenz