

Grittibänzen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Aufgehen lassen: ca. 12 Stunden

Backen: ca. 40 Min.

Ergibt 4 Grittibänzen

2 EL Zopfmehl

2 EL Zucker

4 EL Wasser

10g Hefe

750g Zopfmehl

3 Teelöffel Salz

150g Butter, kalt, in Stücken

4 dl Wasser

Mandeln, Rosinen, Hagelzucker
zum Verziern

2 Eigelbe

1. Für den Vorteig alle Zutaten gut verrühren, mit wenig Mehl bestäuben und ca. 30 Min. ruhen lassen, bis die Masse schäumt.
2. Mehl und Salz mischen, Butter begeben, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Vorteig und Wasser begeben, sofort zu einem festen glatten Teig verkneten. Aufgehen lassen: mit einem feuchten Tuch bedeckt im Kühlschrank ca. 12 Stunden aufgehen lassen.

Formen: Teig in 4 Portionen teilen, je zu einer ca. 15 cm langen Rolle formen. Beine, Arme und Kopf einschneiden. Grittibänzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Mehl bestäuben, verzieren und mit Eigelb bepinseln. Nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen und mit dem restlichen Eigelb bepinseln.

Backen: Grittibänzen in den kalten Ofen schieben und ca. 40 Min. bei 180 Grad backen.

Tipp: Grittibänz mit Schokolade, Mandelmasse oder Marzipan füllen.

