

Gritti-Tanz

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min. Aufgehen lassen: ca. 15 Min.
Backen: ca. 15 Min.

250 g Mehl
 $\frac{3}{4}$ Teelöffel Salz
 1½ Esslöffel Zucker
 $\frac{1}{2}$ unbehandelte
 Zitrone, wenig ab-
 geriebene Schale
 $\frac{1}{4}$ Würfel Hefe (ca.
 10 g), zerbröckelt



1. Alles in einer Schüssel mischen.



30 g Butter, in Stücken,
 weich
 1½ dl Milch, lauwarm



2. Beigeben, mit einer Kelle mischen. Von Hand zu einem weichen, glatten Teig kneten.

Tipp: Teig kneten, bis er weich ist wie ein Kaugummi und nicht mehr klebt.



3. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

4. Teig in 6 Portionen teilen. 1 Portion für die Verzierung zugedeckt kühl stellen.



5. Formen: Restliche 5 Portionen zu je ca. 20 cm langen Rollen formen.



1 Ei, verklöpft

6. Von jeder Teigrolle $\frac{1}{4}$ für den Kopf abschneiden und zu einer Kugel formen.
 7. Rollen an beiden Enden je ca. 5 cm einschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, sodass ein Kreis entsteht. Beine mit Ei aneinander kleben, Köpfe mit Ei an die Körper kleben.

Weinbeeren,
 halbiert



8. Arme nach Belieben formen. Für die Augen mit einer Schere kleine Einschnitte machen, je eine halbe Weinbeere gut hineindrücken.



Hagelzucker
 Mohn



9. Aus dem beiseite gestellten Teig Verzierungen formen (z. B. Schal, Mütze, Schnurrbart, Hände usw.) und mit Ei ankleben.
 10. Gritti-Tanz zugedeckt nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen. Mit dem restlichen Ei bestreichen, mit Hagelzucker und Mohn verzieren.



Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: 1 grosser Grittibänz formen, ca. 25 Min. backen.

Pro Stück (ohne Verzierung): 8 g Fett, 8 g Eiweiss, 42 g Kohlenhydrate, 1140 kJ (273 kcal)

