

Grittibänz Schweizer Weihnachtsmänner

Zutaten:

500 Gramm Mehl
50 Gramm Butter
50 Gramm Zucker
30 Gramm Hefe
1/4 Liter lauwarme Milch
1 Ei
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
1 Eigelb

Zubereitung:

Ein Backblech mit Fett bestreichen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die zerbröckelte Hefe mit der lauwarmen Milch und etwas Mehl darin verrühren. Den Vorteig 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Die Butter zerlassen, mit dem Zucker, dem Ei, dem Salz und der Zitronenschale verrühren und zusammen mit dem Vorteig und dem gesamten Mehl so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig weitere 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig in gleich schwere Stücke teilen, aus jedem Stück eine Kugel sowie eine dickere und eine dünnere Rolle drehen. Aus Kugeln und Rollen Figuren formen.

Aus den Teigresten Streifen schneiden und die Figuren damit belegen. Die Weihnachtsmänner mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und auf dem Backblech auf der zweiten Schiebeleiste von unten 20 bis 25 Minuten backen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Geeignete Getränke:

coffee

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/grittibaenz-schweizer-weihnachtsmaenner>