

GRITTIBÄNZE



Butter.
Alles andere
ist nicht natürlich.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

Zutaten

Für 4 Stück

Backpapier für das Backblech

Teig:

500 g Mehl, z.B. Zopfmehl

½ EL Salz

2 TL Zucker

75 g Butter, weich

½ Würfel Hefe (21 g), zerbröckelt

2,75 dl Milch, lauwarm

Verzierungen:

Haselnüsse, Baumnüsse, Sultaninen,
Hagelzucker

1 Ei verklöpft, 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 unter einem aufgeschnittenen Plastikbeutel 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 verklöpftem Ei bestreichen, in die untere Hälfte des kalten Ofens schieben, Ofen auf 200 °C einschalten. Backzeit: 30-40 Minuten.

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

Grittibänze mit Vanille und Dörrfrüchten

Zusätzliche Zutaten und Arbeitsschritte zum Grundrezept:

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten mit Milch aufkochen, leicht auskühlen lassen. Milch wie im Grundrezept weiterverarbeiten.

1 Msp Kardamom

1 Msp Sternanis

Zum Mehl, Salz und Zucker geben.

1 EL getrocknete Aprikosen, fein gehackt

1 EL getrocknete Pflaumen, fein gehackt

1 EL getrocknete Birnen, fein gehackt

Die Früchte unter den Teig kneten. Teig wie im Grundrezept weiterverarbeiten.