Nah&Frisch



Eleonora W., User

Osterpinze

Griaß di Rezepte | Eier | Frühling

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Anis in Wein über Nacht ziehen lassen. Ein Dampferl zubereiten und gehen lassen. Butter, Milch, Wein und Zucker erwärmen. Mehl, Salz, Milchmischung, Dotter und Geschmacksstoffe unterrühren. Dampferl einrühren und den Teig kneten. An einem warmen Ort gehen lassen. Aus dem Teig Kugeln formen, auf ein Blech legen, mit Ei bestreichen und gehen lassen. Wieder mit Ei bestreichen, mit einer Schere drei Mal tief einschneiden. Noch einmal kurz gehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C backen.

Zutaten

- 1/4 l Weißwein
- 1 Msp. Anis
- 50 dag Mehl
- 3 dag Germ
- 8 dag Zucker
- 10 dag Butter
- 1 Prise Salz
- 4 Dotter
- ⅛ l Milch
- 1 Pkg.Vanillezucker
- geriebene Zitronenschale