



OVO GRITTIBÄNZ



ZUBEREITUNG OVO GRITTIBÄNZ

ZUTATEN

- | | |
|--------|------------------|
| 1 kg | Zopfmehl |
| 100 g | Butter |
| 3 TL | Salz |
| 8 EL | Zucker |
| 20 g | Hefe, frisch |
| 5-6 dl | Milch |
| 8 EL | Ovomaltinepulver |

TEIG ZUBEREITEN

1. Mehl, Salz, Zucker und Hefe in eine Schüssel geben und mischen.
2. Butter und Milch beigegeben, ,
3. Alles gut mischen, 10-15 Minuten zu einem weichen, glatten Teig kneten.
4. Teig halbieren. Eine Hälfte in eine Schüssel geben, zudecken. Zur zweiten Hälfte das Ovomaltinepulver dazusieben, Teig nochmals kneten, bis das Ovomaltinepulver den Teig gleichmässig eingefärbt hat.
5. Anschliessend beide Teighälften zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

GRITTIBÄNZE FORMEN

1. Beide Teige in 4-5 gleich grosse Stücke teilen.
2. Grittibänze formen, mit Rosinen verzieren.
3. Zusätzlich aus den unterschiedlichen Teigen Mützen, Halstücher, Gurte, etc. formen und die jeweilig andersfarbigen Grittibänze verzieren.
4. Grittibänze auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen und nochmals 20 Minuten aufgehen lassen.
5. Vor dem Backen die Grittibänze mit wenig Milch bestreichen.

BÄCKEN

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Die Grittibänze für ca. 22 Minuten backen. Bleche einzeln in den Backofen geben.
3. Grittibänze herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.