



SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER
DAS KOCHATELIER FÜR KINDER

Grittibänz





SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER
DAS KOCHATELIER FÜR KINDER



Zutaten für 4 Personen:

500 Gramm Zopfmehl
1.5 Teelöffel Salz
3 Esslöffel Zucker
1/2 Würfel Hefe (ca. 20g),
oder 7 Gramm Trockenhefe
60 Gramm Butter, weich
2.5 dl Milch
1 Ei, verklopft

Rosinen, Hagelzucker und
Marzipanrübli
1 Teelöffel Rahm
Lebensmittelfarbe



SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER

DAS KOCHATELIER FÜR KINDER

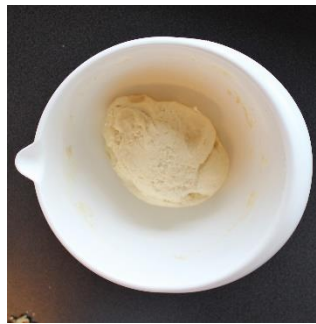
Zubereitung

Alle Zutaten bis und mit Hefe in eine Schüssel geben und mischen.



Butter und Milch beigeben und zu einem glatten Teig kneten.

Wer möchte kann ein Teil des Teiges noch (ausnahmsweise, und nur weil bald Weihnachten ist!!!) mit Lebensmittelfarbe einfärben. So entstehen tolle Kunstwerke, wie Samichläuse etc.



Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.



Den Grittibänz nach Lust und Laune formen und dekorieren.

Das Ei mit dem Rahm verrühren, Grittibänze damit bestreichen.



Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Backen

Circa 30 Min. in der Mitte des vorgeheizten des Ofens.

Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen