

Zutaten für vier mittelgroße

Pinzen:

¼ l Milch

3 dag Germ

8 dag Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Ei und 4 Dotter

10 dag Butter

50 dag Mehl

1 große Prise Salz

Schale von ½ Bio-Zitrone

(Optional: Rosinen und/oder eine
Prise Anis)

Zum Bestreichen: 3 Dotter

Zum Verzieren: 4 bunte Ostereier



Osterpinze

Zubereitung:

Die Butter auf kleiner Flamme zergehen lassen. Die Milch auf Körpertemperatur erwärmen, den Germ hineinbröseln und verrühren. Wenn der Germ ganz frisch ist, geht der Teig auf, da braucht es kein Dampf.

Zucker und Vanillezucker dazugeben, nach und nach das Ei und die Dotter unterrühren.

Die geschmolzene Butter langsam dazu geben.

Mehl mit einer Prise Salz vermischen und mit der abgeriebenen Zitronenschale "schlampig" in die flüssigen Zutaten einrühren.

Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig mit einem Kochlöffel zusammenschlagen, abdecken und nochmals gut 30 Minuten lang gehen lassen.

Das Backrohr auf ca. 50°C temperieren.

Den Teig nochmals zusammenschlagen, auf ein bemehltes Nudelbrett legen und in vier Stücke teilen. Jeden Teil zu einer Kugel kneten.

Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die drei Dotter verquirlen und jedes Teigstück dick damit bepinseln.

Die Teigkugeln noch ca. 15 Minuten lang ruhen lassen. Jede mit einer Schere drei Mal tief, aber nicht bis zum Boden einschneiden, so kommt die typische Pinzenform zustande. Dann ins Backrohr schieben und die Temperatur auf 180°C stellen.

Nach ca. 20 Minuten sind die Pinzen fertig. Am besten mit der Stricknadelprobe kontrollieren, ob sie innen durchgebacken sind.

Die Pinzen auskühlen lassen und mit jeweils einem bunten Osterei verzieren. Am besten schmecken sie mit Butter, auch Schinken passt bestens dazu.

Gutes Gelingen!