



Adventskalender

Lasst uns backen...Süßes Gritibänz-Meitli



Das brauchen wir (für 2 Stück)

Teig:
500 g Zopfmehl
1 TL Salz
60 g Blütenhonig
75 g Butter, weich
20 g Hefe
3 dl Milch, lauwarm
1 Ei

Deko:
Weinbeeren, z.B. Sultaninen
oder Rosinen
Hagelzucker



So gehts...

1. Mehl, Salz, Honig und Butter in eine Schüssel geben. Hefe in der Milch auflösen, zur Mehlmischung gießen und zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten.

Zugedeckt ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

fast fertig

2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig in 2 Portionen teilen, zu Kugeln formen. Beide Kugeln oval auswalzen, mit einer Schablone Grittibänze ausschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus den Teigresten lange Zöpfe für die Haare und andere Verzierungen formen. Ei verquirlen, Verzierungen damit bestreichen und auf die Figuren setzen. Figuren mit Ei bestreichen. Weinbeeren als Augen in den Teig drücken. Beine mit Hagelzucker bestreuen, längs je 1 Schnitt einschneiden. Mund einschneiden. Grittibänze in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.