

# „Telfer Kinder Dahoam“



<b>Aktivität:</b>	Osterpinze backen
<b>Alter:</b>	3-99 Jahre
<b>Dauer:</b>	1,5 h
<b>Material:</b>	Zutaten, Backofen, Mixer, Backblech, Backpapier

Zutaten für 4 Portionen:

1Pk Vanillezucker  
500g Mehl (glatt)  
1Pk Trockengerm (Hefe)  
30g Zucker  
100g Butter (zerlassen)  
250ml Milch (lauwarm)  
1Prise Salz  
1 Eidotter

Zubereitung:

Germ, Mehl und Salz verrühren.

Zucker, Butter, Milch und Vanillezucker dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig nochmals gut durchkneten und ein weiteres Mal 20 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig 4 gleichgroße Teile schneiden und zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.

Im Ofen bei 180 Grad für 20 Minuten backen. In jede Kugel an der Oberseite ein Kreuz einschneiden und weitere 15 Minuten backen lassen.

Gutes Gelingen und guten Appetit :-)



Quelle:

<https://www.gutekueche.at/osterpinzen-rezept-8341>