

Osterpinze



Zutaten für 8 kleine Osterpinzen

1/8 l Weißwein
3 g Anissamen
500 g Mehl
25 g frischen Germ
75 g Zucker
100 g Butter
5 g Salz

80 g Eigelb
1/8 l Milch
1 TL Vanillezucker
1/2 unbehandelte Bio-Zitrone
Zum Bestreichen:
1 Ei
etwas Schlagobers

Zubereitung

Als Vorbereitung 3 g **Anissamen** in 1/8 l **Weißwein** für etwa 3 Stunden ziehen lassen.

25 g frischen **Germ** in 1/8 l lauwarmen **Milch** auflösen und mit 500 g **Mehl**, 75 g **Zucker**, 100 g **Butter**, 5 g **Salz**, 80 g **Eigelb** (das entspricht etwa 4 bis 5 Eiern), 1 TL **Vanillezucker**, der abgeriebenen Schale 1/2 unbehandelten **Bio-Zitrone** und dem abgeseihtem aromatisierten **Weißwein** in der Küchenmaschine zu einem Germteig verkneten - so lange bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Das hat bei mir gute 10 Minuten gedauert. Dann zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Das Backrohr auf 180° C Ober- und Unterhitze aufheizen.

Den Germteig noch einmal gut durchkneten und 8 kleine Kugeln formen.

Zum Bestreichen ein Ei mit etwas flüssigem **Schlagobers** verquirlen. Den Teig damit bestreichen und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Danach ein weiteres Mal mit Ei bepinseln. Zuletzt mit einer Schere von der Mitte ausgehend 3 mal tief einschneiden.

Etwa 20 Minuten schön goldbraun backen.

Tipp: Wer die Pinzen nicht am selben Tag isst, bäckt sie am Folgetag vorm Servieren noch einmal kurz im Rohr auf - so schmecken sie wie frisch gemacht. Die Pinzen lassen sich auch einfrieren. Einfach am Vorabend aus dem Tiefkühler nehmen und zum Frühstück aufbacken. Mhmmm!

Gutes Gelingen!