



OSTERPINZE

Zutaten:

1 kg Mehl, 5 dag Germ, 15 dag Zucker, 20 dag Butter,
1 dag Salz, 5 g Anis in 1/4 l Wein drei Stunden ziehen lassen, abseihen,
8 Dotter, 1/4 l Milch, Vanillezucker, Zitronenschale

ZUBEREITUNG

- Aus den ersten Zutaten einen Germteig herstellen
- Gehen lassen bei ca 35 Grad (mit feuchtem Tuch bedecken) oder in einer „Germteigschüssel“
- Zwei bis dreimal zusammenschlagen
- In Teile von 10 bis 20 dag wiegen
- Kugeln schleifen, diese auf entsprechend groß geschnittene befettete Pergamentpapierstücke und auf das Backblech setzen (damit man sie während des Backens drehen kann)
- Pinzen mit Ei (Dotter und 1 Ei gut verschlagen) bestreichen, halb garen lassen
- Mit scharfem Messer oder einer Schere vom Mittelpunkt ausgehend drei tiefe Einschnitte anbringen, wieder mit Ei bestreichen (die Schnittflächen nicht bestreichen), fertig backen
- *Eine schöne goldene Farbe, nicht zu hell, aber auch nicht zu dunkel, der perfekte Eiglanz und die drei exakten Einschnitte mit einer Schere, die für die markante Form sorgen - so sollte die perfekte Osterpinze aussehen, deren Teig fest, aber doch flaumig ist, idealerweise mit einer dezenten Anis- und Butternote!*

TIPP: Entsprechend Zeit für die Zubereitung einplanen – der Teig benötigt viel Zeit für das Aufgehen – nur dann werden die Pinzen flaumig!
Viel Geduld!