



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Frühling Ostern

.....

Für: 8 Stück

.....

Verfasst von: Melanie Schlick

.....

Zutaten

Teig

.....

500 G Mehl (glatt)

.....

1 TL Salz

.....

0,5 Germwürfel

.....

60 G Zucker

.....

1 Vanillezucker

.....

100 G Butter

.....

4 Dotter

etwas Abrieb einer Bio Zitrone

125 G Weißwein

1 TL Anis

125 G Milch

Backen

1 Dotter

2-3 EL Milch

Zubereitung

Teig

1. Weißwein mit Anis aufkochen und über Nacht in einem Marmeladeglas ziehen lassen.
2. Am nächsten Tag abseihen. Wein mit Zucker und Vanillezucker vermischen und leicht erwärmen.
3. In einer Schüssel Mehl, Salz und zerbröselte Germ vermischen, mit der weichen Butter und den restlichen Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem sehr feinen Germteig verarbeiten.
4. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 - 60 Minuten gehen lassen.
5. Den Teig in 8 Teile teilen (à ca. 125 g), rund schleifen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
6. Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
7. Mit versprudeltem Dotter-Milch-Gemisch dünn bestreichen und mit einer Schere dreimal „sternförmig“ einschneiden.
8. Je tiefer man einschneidet, desto markanter werden die „Zacken“. Ich persönlich schneide es gerne flach ein.

Backen

1. Um eine ganz dunkle „Kruste“ zu vermeiden, bestreiche ich die Pinzen mit einem Dotter-Milch-Gemisch.
2. Bei 170°C Heißluft ca. 17 Minuten auf mittlerer Schiene backen

Stäbchenprobe machen, weil Backrohre unterschiedlich sind.