



| Dauer: //\ittel |
|-------------------------------|
| 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.