

## Krampus:



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

### Zutaten:

500 g Mehl  
30 g Germ  
50 g Zucker  
50 g zerlassene Butter  
2 Dotter  
¼ l Milch  
1 Prise Salz  
ev. Vanillezucker



### Zubereitung:

Dampfl ansetzen, dabei wird die Germ in lauwarmer Milch aufgelöst, mit etwas Mehl vermischt und an einem warmen Ort 10 Minuten stehen gelassen.

Das restliche Mehl, die zerlassene Butter, Dotter, Ei, Zucker und Salz dazugeben. Gut durchkneten, bis der Teig Blasen zeigt und sich leicht von der Rührmaschine löst. Den Teig mit einem Tuch abdecken und eine halbe Stunde gehen lassen.

Anschließend werden aus dem Teig handgroße, feste Kugeln geformt, die nochmals kurz zugedeckt rasten müssen.

Danach werden die Kugeln zu ovalen Strängen geformt, aus denen mit der Schere Krampusse geschnitten werden. Auf ein Blech legen, mit Rosinen und einer Rute verzieren und mit Milch oder Ei bestreichen.

Nochmals gehen lassen, bis die Krampusse doppelt so hoch geworden sind.

Im vorgeheizten Rohr bei etwa 220°C cirka 15-20 Minuten backen.



*Gutes Gelingen*

*wünscht Ihnen*

*Hans Toberer*

