

# Osterpinze

## Zutaten:

¼ l Milch  
7 dag Staubzucker  
3 dag Germ  
½ kg glattes Mehl  
4 Dotter  
Schale von ½ Zitrone (unbehandelt)  
½ TL Salz  
1 Pkg. Vanillezucker  
8 dag Butter (geschmolzen)



## Zubereitung:

Warme Milch (ca. 35 °C) mit 1 Prise vom Zucker verrühren, Germ darin auflösen und mit wenig vom Mehl zu einem dickflüssigen Brei (Dampfl) rühren. Das Dampfl an einem warmen Ort (höchstens 40°C) ca. 20 Minuten gehen lassen.

Dotter mit abgeriebener Zitronenschale, Salz, Vanillezucker und restlichem Zucker verrühren, mit Butter, Mehl und dem Dampfl zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Backblech mit Backpapier belegen. Teig in sieben Stücke (à 14 dag) teilen, mit der hohlen Hand auf der Arbeitsfläche zu glatten Kugeln rollen. Kugeln auf das Blech legen, mit Ei bestreichen und ca. 20 Minuten aufgehen lassen.

Backrohr auf 220°C vorheizen. Pinzen nochmals mit Ei bestreichen, mit einer Schere dreimal sternförmig einschneiden und im Rohr (mittlere Schiene) 15-20 Minuten bei 180°C abfallend goldgelb backen. Sollten die Pinzen während des Backens zu schnell Farbe nehmen, mit Backpapier abdecken.

**Frohe Ostern  
und gutes Gelingen wünscht Ihnen  
Ihr Steirerhof-Gästebetreuer  
Hans Toberer**

