

Osterpinzen mit Rotwein



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 180 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (griffig)	500 g
Butter	150 g
Staubzucker / Puderzucker	160 g
Frischer Germ	40 g
Salz	1 Teelöffel
Vollmilch	1/8 Liter
Rotwein	1/8 Liter
Schankrum	4 cl
Eigelb / Eidotter	6 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.

Zubereitung:

Dotter zum Bestreichen
Backpapier für das Blech

Das Mehl mit dem Staubzucker versieben und auf die Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Mulde machen.

Die zerbröselte Germ in der lauwarmen Milch auflösen in die Mulde geben und mit etwas Mehl zu einem weichen Vorteig (Dampfl) verrühren und mit Mehl bestäuben.

Wenn die Oberfläche des Dampfl's grobe Risse zeigt werden die restlichen Zutaten zu einem festen Germteig geknetet.

Falls erforderlich, noch etwas Wein begeben und den Teig dann zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. eine halbe Stunde gehen lassen.

Nochmals zusammenkneten und wieder aufgehen lassen.

In vier Teile schneiden und zu Kugeln formen.

Die Teigkugeln nochmals 20 Minuten zugedeckt gehen lassen und mit versprudelm Dotter bestreichen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und den Dotterbestrich trocknen lassen. Mit einer Schere bis zur Mitte hin dreimal einschneiden, um die für Pinzen typische Form zu

erreichen.

Nochmals kurz aufgehen lassen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad ca. 50 Minuten lang backen (Nadelprobe)

Die Pinzen sollen dabei an den Einschnitten gleichmäßig aufgesprungen sein.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1733-Osterpinzen-mit-Rotwein.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at