



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

8 dag Zucker
Vanillezucker
1 dag Salz
Zitronenschalen, unbehandelt
350 ml Milch
4 dag Frischhefe
8 dag Butter
1 kg Weizenmehl
Roggenmehl, Type R960
Rosinen

Mein persönlicher Tipp

Für die optimale Teigführung sollte die Teigtemperatur ca. 25 °C betragen. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Folie abdecken und ca. zehn Minuten rastenlassen!:

Eva-Maria Mader

Seminarbäuerin im Tullnerfeld

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Österreich:
Brauchtumsgebäck I- Geflochtenes & Geformtes im Jahreskreis

Krampus

Zubereitung

Grundrezept Leichter Germteig

- Zutaten: 8 dag Zucker; Vanillezucker; 1 dag Salz; Zitronenschale, unbehandelt; 350 ml Milch (ca. 3/8 l), kalt; 4 dag Germ, frisch; 3 Eier; 8 dag Butter, kalt; 1 kg Weizenmehl, glatt Typ 480
- Alle kristallinen Zutaten, Zucker, Vanillezucker, Salz, und die fein geriebene Zitronenschale in die Rührteigschüssel geben.
- 2/3 der Milch dazuleeren und die Germ sowie die Eier mit Hilfe des Schneebesens darin auflösen.
- Die in Stücke geschnittene kalte Butter und das Mehl dazugeben.
- In der Küchenmaschine maximal sieben Minuten zu einem glatten Teig verrühren lassen und die restliche Milch nach Bedarf dazugeben.

Krampus formen

- Für den Krampus den Teig in 12 dag große Stücke aufteilen.
- Die Teigstücke mit den Händen zu runden Kugeln schleifen.
- Die Teigkugeln einschlagen, vorlängen und kurz ruhen lassen.
- Den Teigstrang ein zweites Mal auf ca. 20 cm auslängen, die Teigenden sollen spitz werden.
- Mit der Handkante den Hals in den Teig eindrücken.
- Mit der Teigkarte die Hörner, Hände und Füße einschneiden.

Fertigstellen

- Zum Bemehlen: Roggenmehl, Typ 960
- Für die Augen: Rosinen
- Zum Bestreichen: 1 Ei, Salz oder Zucker
- Für die Krampuszunge: Rotes Papier, Küchenschere
- Für den Krampus den Teig in 12 dag große Stücke aufteilen.
- Die Teigstücke mit den Händen zu runden Kugeln schleifen.
- Die Teigkugeln einschlagen, vorlängen und kurz ruhen lassen.
- Den Teigstrang ein zweites Mal auf ca. 20 cm auslängen, die Teigenden sollen spitz werden.
- Mit der Handkante den Hals in den Teig eindrücken.
- Mit der Teigkarte die Hörner, Hände und Füße einschneiden.