



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

12 dag Weißwein
Anis
6 dag Zucker
Vanillezucker
2 dag Salz
Zitronenschalen, unbehandelt
440 ml Milch
4 dag Germ
4 Stk. Eier
10 dag Butter
1 kg Weizenmehl
2 dag Malzkaffee

Mein persönlicher Tipp

Es können auch Rosinen zum Teig dazugegeben werden.:

Erika Kerbl

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Kirchdorf

Quellen:

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

Pinze

Zubereitung

Sud

- Zutaten: 12 dag Weißwein; etwas Anis
- Für den Sud Wein mit Anis ca. drei Stunden ansetzen oder leicht erwärmen und abkühlen lassen, dann abseihen.

Teig bereiten

- Zutaten: 6 dag Zucker; Vanillezucker; 2 dag Salz; Zitronenschale, unbehandelt; ca. 440 ml Milch; 4 dag Germ, frisch; 3 Dotter; 10 dag Butter, kalt; 1 kg Weizenmehl (480); 2 dag Malz
- Alle kristallinen Zutaten, Zucker, Vanillezucker, Salz, und die fein geriebene Zitronenschale in die Rührteigschüssel geben.
- Sud, zwei Drittel der Milch und Dotter dazuleeren und die Germ mit Hilfe des Schneebesens darin auflösen.
- Die in Stücke geschnittene kalte Butter und das Mehl dazugeben.
- In der Küchenmaschine ca. zwölf Minuten zu einem weichen Teig verrühren lassen und die restliche Milch nach Bedarf dazugeben.
- Den Teig mit Folie abdecken und ca. 15 Minuten rasten lassen.

Pinze Formen

- Zutaten: 1 Ei zum Bestreichen; Zucker
- Den Teig in drei gleich große Stücke (ca. 60 dag), aufteilen zu glatten runden Kugeln formen und auf Backbleche setzen.
- Mit Wasser besprühen, mit verquirltem Ei, dem eine Prise Zucker zugesetzt wird bestreichen und sofort zum Trocknen zu einem offenen Fenster stellen.
- Ist die Oberfläche trocken, mit einer in Wasser getauchten langen Schere drei Mal tief einschneiden.
- Bei 190 °C Anfangstemperatur in das Backrohr geben und nach ca. zehn Minuten die Temperatur auf 160 °C reduzieren und ca. 30 Minuten fertig backen. Bitte öfters kontrollieren!
- Kerntemperatur mindestens 95 °C.