



### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

### Schwierigkeit:

gut machbar

### Zutaten:

2 kg Weizenmehl  
30 dag Butter  
20 dag Zucker  
12 dag Germ  
4 Stk. Eier  
2 dag Salz  
750 ml Milch  
1 Stk. Zitronenschale, unbehandelt  
Vanillezucker  
30 dag Rosinen  
Eier, zum Bestreichen

### Mein persönlicher Tipp

Die Rosinen können auch weggelassen werden.:

### Johanna Wögerbauer

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

### Quellen:

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage  
Gebildbrote und Brauchtumsgebäck*

## Osterpinze

### Zubereitung

- o Zuerst ein Dampfl (Vorteig) aus Germ, Zucker, etwas (ca. 100ml) lauwarmer Milch und 1-2 EL Mehl anrühren.
- o Alle trockenen Zutaten (Mehl, Salz, Vanillezucker und Rosinen) in die Teigschüssel geben und vermischen, dann geriebene Zitronenschale und die Eier dazugeben.
- o Dampfl, wenn es aufgegangen ist, in die Teigschüssel geben.
- o Die restliche Milch mit Butter lauwarm erwärmen und anschließend zum Teig geben.
- o Teig in der Küchenmaschine solange kneten, bis er Blasen wirft.
- o Teig zugedeckt rasten lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.
- o Nach dem Rasten den Teig mit der Hand gut durchkneten, damit keine Luftblasen im Gebäck sind.
- o Drei gleichgroße Teigstücke formen und in eine runde Backform geben. Mit einer Schere kreuzweise jedes Teigstück oben einschneiden (Eventuell auch nur ein großes Teigstück in der Mitte einschneiden) und mit Ei bestreichen.
- o Im vorgeheizten Rohr bei ungefähr 220 °C (Heißluft ca. 180 °C) ca. 35 Minuten backen. Das Gebäck ist fertig gebacken, wenn es beim Klopfen hohl klingt (Klopfbprobe).