



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

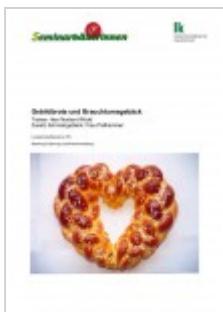
Mein persönlicher Tipp

Die Rosinen können auch weggelassen werden.



Johanna Wögerbauer
Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: [Kursunterlage](#)
Gebildbrote und Brauchtumsgebäck



Osterpinze



Foto: Landwirtschaftskammer Oberösterreich - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Zuerst ein Dampfl (Vorteig) aus Germ, Zucker, etwas (ca. 100ml) lauwarmen Milch und 1-2 EL Mehl anrühren.
- Alle trockenen Zutaten (Mehl, Salz, Vanillezucker und Rosinen) in die Teigschüssel geben und vermischen, dann geriebene Zitronenschale und die Eier dazugeben.
- Dampfl, wenn es aufgegangen ist, in die Teigschüssel geben.
- Die restliche Milch mit Butter lauwarm erwärmen und anschließend zum Teig geben.
- Teig in der Küchenmaschine solange kneten, bis er Blasen wirft.
- Teig zugedeckt rasten lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.
- Nach dem Rasten den Teig mit der Hand gut durchkneten, damit keine Luftblasen im Gebäck sind.
- 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.
- 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 (Klopfprobe).

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Zentrale für den ländlichen Raum



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Europäischer
Landwirtschaftsraum
für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden