

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

1 kg	Mehl (glatt)
80 g	Zucker
80 g	Butter
1 Stk.	Ei
15 g	Salz
60 g	Germ
600 ml	Milch
10 g	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
20 g	Vanillezucker
1 Stk.	Ei, zum Bestreichen

Mein persönlicher Tipp

Sehr gut können diese Krampusse auch aus Vollkornmehl hergestellt werden.



Margarete Auer
Seminarbäuerin aus Kumberg

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept

Steirischer Germteigkrampus



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

... für 32 kleinere Krampusse

- Aus allen Zutaten einen glatten Teig bereiten und diesen aufgehen lassen.
- Teig in 32 gleich große Stücke teilen, jedes Teigstück rundschleifen und nochmals entspannen lassen.
- Zu einer Rolle von ca. 20 cm Länge ausrollen.
- Ca. 4 cm an einem Ende mit der Handkante abdrücken. Dies ist der Kopf des Krampus.
- Mit einer Teigkarte den Kopf vom oberen Teigende her einschneiden, um diese Teile dann als Hörner auseinanderzulegen.
- Für den Körper mit der Teigkarte im oberen Teil jeweils seitlich ein Stück einschneiden, um die Arme auseinanderzulegen.
- Vom unteren Teigende her bis zur Hälfte einschneiden, wodurch sich die Füße ergeben.
- Mit Ei bestreichen, mit einer Schere das Fell einschneiden und nochmals gut aufgehen lassen.
- Rosinen oder Wacholderbeeren als Augen eindrücken.
- Bei 190 °C backen. Die Backzeit beträgt je nach Größe des Gebäckes 15 – 25 Minuten.