



Grittibänzen

Vor- und zubereiten: ca. **35 Min.**

Aufgehen lassen: ca. **2 Std.**

Backen: ca. **25 Min.**

Stück: 644 kcal, F 18 g, Kh 100 g, E 19 g

Zutaten

für 4 Personen

500 g **Mehl**
1.5 TL **Salz**
3 EL **Zucker**
0.5 Würfel **Hefe** (ca. 20 g)

60 g **Butter**, weich
3 dl **Milch**

1 **Ei**
Rosinen und **Mandelstifte** zum
Verzieren

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen.
2. Butter und Milch begeben, mischen, ca. 10 Min. zu einem weichen glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig in 4 Portionen teilen, zu je einer Rolle formen, ca. 1/5 für Haare und Verzierungen abschneiden. Kopf, Arme und Beine einschneiden. Verzierungen mit wenig Wasser ankleben. Grittibänzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei verklopfen, Grittibänzen damit bestreichen, mit Rosinen und Mandelstiften verzieren, diese gut in den Teig drücken.
4. Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Ergibt 4 Stück

Tipp: schmeckt frisch am besten.