Klassische Osterpinze

Ein Osterfest ohne klassische Osterpinze ist undenkbar. Dieses preiswerte Rezept stammt aus der Steiermark.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h

Zutaten

5 g	Anis (ganz)
250 ml	Wein
1 kg	Mehl (glattes)
20 g	Germ
160 g	Zucker
200 g	Butter (flüssige)
10 g	Salz
8 Stk.	Eidotter
250 ml	Milch
1 Packung	Vanillezucker
1 Schuss	Zitronensaft
2 Stk.	Eidotter (zum Bestreichen)
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für die klassische Osterpinze den Anis in den Weißwein geben und dort für einige Stunden ziehen lassen, danach abseihen. Backofen auf 160°C vorheizen. Milch auf lauwarme Temperatur bringen. Butter zerlassen.

2. Germ in Milch auflösen und mit etwas Zucker und Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Oberfläche rissig wird. Dann mit flüssiger Butter, Salz, Eigelb, Vanillezucker und Zitronensaft vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Wieder

zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Wenn sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat, den Teig nochmal kräftig durchkneten und ein weiteres Mal gehen lassen. Wieder zusammenschlagen und in gleich große Stücke teilen, diese dann zu Kugeln formen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Ei verquirlen. Die Kugeln auf das Blech setzen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Noch einmal kurz gehen lassen. Die Kugeln mit einer Schere oder einem Messer kreuzweise einschneiden und mit Eidottern bepinseln, dabei die Schnittflächen frei lassen. Erneut kurz gehen lassen, dann im Ofen 30 Minuten lang backen.

Tipp

Die klassische Osterpinze wird mit bunt gefärbten Ostereiern angerichtet und mit frischer Butter serviert.