

# Osterpinze mit Weißwein

Die Osterpinze mit Weißwein darf zu Ostern auf gar keinen Fall fehlen. Mit diesem Rezept erspart man sich den Weg in den Supermarkt.

**Verfasser:** Stefan

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 5,0 h

**Gesamtzeit:** 6,0 h



Foto: Stefan

## Zutaten

1 kg	Mehl (griffig)
2 Packungen	Trockenhefe
200 g	<a href="#">Zucker</a>
250 g	<a href="#">Butter</a> (geschmolzen)
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	<a href="#">Orange</a>
250 ml	Milch
250 ml	Weißwein (trocken)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 TL	Anis
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Der Weißwein wird mit dem Anis aufgekocht. Das Ganze muss man dann für 3 Stunden ziehen lassen.
2. Von der Zitrone und der Orange braucht man nur die abgeriebene Schale und den Saft. Der abgeseibte Weißwein wird zusammen mit den restlichen Zutaten (außer dem Ei) zu einem fluffigen Teig in einer Germschüssel angerührt. Den Teig muss man für 1-2 Stunden ziehen lassen bis sich die Größe verdoppelt hat.
3. Mit bemehlten Händen werden Kugeln aus den Teigstücken geformt. Die Kugeln sollten nicht

zu groß sein, da sich diese beim Backen wieder verdoppeln. Diese gibt man auf ein Backblech mit Backpapier und bestreicht sie dann mit dem verquirltem Ei. Sobald das Ei angetrocknet ist, wird die Form eines Ypsilons in die Pinzen tief eingeschnitten.

4. Im vorgeheizten Backofen werden die Pinzen bei 170 Grad Umluft für ca. 35-40 Minuten gebacken. Die Zeit kann je nach Backofen und Pinzen Größe variieren.

## **Tipp**

Ein paar Rosinen machen die Pinzen fruchtiger.