Osterpinze

Der Ursprung des Rezepts für die Osterpinze liegt in Venetien. Dort wird sie vor allem zur Weihnachtszeit gegessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,2 h

Zutaten

30 g	Germ
0.5 kg	Mehl (griffig)
250 ml	Milch
80 g	Staubzucker
120 g	Butter
2 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
2 Messerspitzen	Muskatnuss
2 TL	Zitronenschalen
2 EL	Rosinen
1 EL	Butter (für das Backblech)
1 Stk.	Eidotter (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Die **Osterpinze** verlangt ein Dampfl. Dieses besteht aus 1 EL Mehl, 1 TL Zucker sowie 3 bis 4 EL Milch. Die Zutaten vermengen und das Dampfl bis zu einer Verdopplung der Anfangsmasse zugedeckt aufgehen lassen. Backofen auf 170 Grad einstellen.

2. Ei, Eidotter, Staubzucker, Salz, Aromaten und Butter mit einem Handrührer schaumig schlagen. Mehl, Milch und Dampfl hinzugeben und zu einem glatten Teig vermengen und je nach Geschmack Rosinen einarbeiten.

3. Den Teig zu einer Kugel formen und auf einem eingefetteten Backblech weiter aufgehen lassen. Ist die Teigkugel nun merklich größer, etwas Eidotter aufstreichen und 3 Mal in den Teig einschneiden.

4. Weitere 15 Minuten aufgehen lassen und bei 170 Grad im Backofen für 30 Minuten fertig backen.

Tipp

Der Tradition nach kommt in die Osterpinze ein gekochtes Ei, wenn diese noch nicht ganz fertig ist. Ei und Pinze für die restlichen drei Minuten fertig backen lassen.