

Osterpinze

à la Christopher Lang



Zutaten:

320 g	Weizenmehl 480
65 g	Schlagobers
65 g	Weißwein
60 g	Kristallzucker
60 g	Eigelb
60 g	Butter
25 g	Kartoffelflocken
25 g	Hefe
15 g	Rum
10 g	Honig
8 g	Vanillezucker
5 g	Zitrone
5 g	Salz



Natürlich können die Osterpinzen auch am selben Tag gebacken werden. Ich würde es euch aber empfehlen, denn über Nacht bilden sich nochmal extra Aromen im Teig, die eurem Gaumen eine große Freude bereiten werden.

- ❖ Alle Zutaten zusammen geben und zu einem Teig kneten.
- ❖ Aufpassen das die Zutaten nicht zu kalt sind!
Der Teig sollte ca. 26 °C haben.
- ❖ Den Teig anschließend abgedeckt für 1 Stunde stehen lassen.
- ❖ Dann den Teig in 2 gleiche Stücke portionieren und rundwirken.
- ❖ Die runden Teigstücke auf ein Blech mit Backpapier geben.
- ❖ Erneut abdecken und für 1 Stunde stehen lassen.
- ❖ Danach das ganze Blech in Plastik einpacken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- ❖ Am nächsten Tag die Osterpinzen mit verquirltem Ei bestreichen.
- ❖ Jetzt müssen die Osterpinzen 1-2 Std. bei Raumtemperatur stehen.
- ❖ In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C aufheizen.
- ❖ Anschließend werden die Pinzen mit einer Schere geschnitten.
- ❖ Den Ofen auf 180 °C zurückdrehen und die Osterpinzen hineingeben.
- ❖ Die Backzeit beträgt in etwa 35 Minuten.