

# OSTERPINZEN

## ZUTATEN für 5 Pinzen

- 250 ml Milch
- ½ TL Anissamen, ganz
- ½ Würfel frische Hefe
- 40 g Kristallzucker
- 75 g Butter, flüssig
- 1 ganzes Ei und 1 Eigelb (alternativ 3 Eigelb)
- 500 g Mehl, universal
- ½ TL Salz

♥  
1 Eigelb + 2 EL Milch zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Milch mit Anis erwärmen und einige Stunden ziehen lassen, danach abseihen.
2. Hefe mit 1 Prise Zucker in etwas lauwarmer Milch auflösen. Einen Esslöffel Mehl darüber streuen und das Dampf gehen lassen.
3. Dotter, Butter und Zucker mit der restlichen Milch versprudeln, dann das Dampf einrühren. Mehl und Salz hinzugeben und mit dem Knethaken 10 Minuten durchkneten. An einem warmen Ort 30–45 Minuten zugedeckt auf doppelte Menge aufgehen lassen. Dann den Teig zusammenschlagen und ein weiteres Mal etwa 20 Minuten gehen lassen.
4. Teig auf eine bemehlte Fläche stürzen und in fünf Portionen teilen. Daraus runde Laibe formen (rund schleifen) und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech setzen (mit ausreichend Abstand, da die Teiglinge noch aufgehen).
5. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten auf doppelte Größe aufgehen lassen. Vor dem Backen mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen und mit der Schere dreimal oben einschneiden.
6. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Umluft ca. 20–25 Minuten goldgelb backen.

