



Osterpinze mit zarter Vanillenote

🕒 120–160 Min 🍷 🍷 🍷

Zubereitung

- 1 Anis leicht anmörsern und mit dem Weißwein vermengen. Den Aniswein in ein Schraubglas füllen und über Nacht stehen lassen (nicht im Kühlschrank) und abseihen.
- 2 Mehl mit Salz vermengen, Milch lauwarm erhitzen. Germ in eine kleine Schüssel bröseln und mit ein EL des Zuckers, zwei EL lauwarmer Milch und zwei EL Mehl zu einem dicklichen Vorteig (Dampfl) anrühren. Leicht mit Mehl bestäuben und mit Frischhaltefolie abdecken. Der Vorteig ist fertig, wenn er sich merklich vergrößert hat.
- 3 In der Zwischenzeit die Butter in der restlichen Milch schmelzen und den Zucker und das Vanillemark einrühren. Jetzt den Vorteig, Anis und Milch-Butter-Zucker-Mischung ebenfalls zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig leicht mit Mehl bestäuben und mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Stunde in der Schüssel gehen lassen.
- 4 Das Ei mit Milch verquirlen und bis zum Bestreichen beiseitestellen. Backrohr auf 175 °C Heißluft vorheizen. Nun aus dem aufgegangenen Teig ca. 100g schwere Portionen abstechen und auf der Arbeitsplatte in der hohlen Hand zu Kugeln schleifen. Die Kugeln auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche geben und mit der Eiermilch bestreichen. 30 Minuten gehen lassen.
- 5 Die Pinzen mit einer Schere dreimal tief einschneiden und 15-20 Minuten goldbraun backen.

Zutaten für 4 Portionen

🔥 = Kotányi Produkte

125 ml	Weißwein
500 g	Weizenmehl
125 ml	Milch
75 g	Butter
75 g	Zucker
0.5 Stk.	Germ
2	Dotter
0.5 EL	Salz
5 g	🔥 Anis ganz
0.5 Stk.	🔥 Vanille Bourbon Schote ganz

Zum Bestreichen

1	Ei
2 EL	Milch

