

Kartoffel-Grittibänz

Für 6 Stück

Zutaten

60 g	Butter
3 dl	Milch
500 g	Zopfmehl
125 g	Gschwellti vom Vortag
½ TL	Salz
½ dl	Milch
25 g	frische Hefe
2 TL	Zucker
etwas	Zopfmehl nach Bedarf zum Kneten
1	Eigelb zum Bestreichen
etwas	Sultaninen, Nüsse, Hagelzucker bei Bedarf zum Ausgarnieren



Zubereitung

Die Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Von der Herdplatte ziehen und die kalte Milch beifügen.

Mehl in eine Teigschüssel geben, Gschwellti schälen, an der Bircherraffel reiben und zum Mehl geben und zusammen mit dem Salz unterrühren.

Butter-Milch unter die Masse heben.

½ dl Milch mit der zerkrümelten Hefe und dem Zucker verrühren. Zur Masse geben und gut ein paar Minuten mit mittlerer Drehzahl rühren.

Den Teig auf eine bemehlte Fläche stützen, mit etwas Mehl bestäuben und mit den Händen kräftig durchkneten. Falls der Teig klebt, mengen Sie noch etwas Mehl bei.

Den Teig wieder in die Schüssel legen und mit einem Tuch bedecken und um das Doppelte aufgehen lassen.

Für das Formen stützen Sie den Teig erneut auf eine bemehlte Arbeitsfläche.

Für den Grittibänz formen Sie aus einem Sechstel des Teiges ein Oval. Schneiden für die Beine bis zur Mitte mit einem Messer ein. Setzen für die Arme links und rechts des Körpers einen Schnitt und formen den Kopf. Die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und mit Sultaninen, Nüssen und Hagelzucker ausgarnieren.

Bei 200 - 220° C Unterhitze 10 - 15 Minuten backen, dann auf 180° C Umluft umstellen und je nach Grösse des Gebäckes weitere 15 – 20 Minuten backen.

