VORSPEISE

KARTOFFEL-GRITTIBÄNZ

★★★★☆ (70)

1H
FÜR 6 STÜCK

ZUTATEN

Teig

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
	Zopfmehl nach Bedarf zum Kneten
1	Eigelb zum Bestreichen

Zum Garnieren

	Sultaninen
	Nüsse
	Hagelzucker

ZUBEREITUNG

1

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, zum Mehl geben und zusammen mit dem Salz unterrühren. Butter-Milch-Flüssigkeit unter die Masse heben.
0,5 dl Milch mit der zerkrümelten Hefe und dem Zucker verrühren. Zur Masse geben und mit dem Mixer oder von Hand gut einkneten.

2

Den Teig auf eine bemehlte Fläche stürzen, mit etwas Mehl bestäuben und mit den Händen kräftig durchkneten. Falls der Teig klebt, noch etwas Mehl beifügen. Den Teig wieder in die Schüssel legen, mit einem Tuch bedecken und um das Doppelte aufgehen lassen.

3

Für das Formen den Teig erneut auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Für den Grittibänz aus einem Sechstel des Teiges ein Oval formen. Für die Beine bis zur Mitte mit einem Messer einschneiden. Für die Arme links und rechts des Körpers einen Schnitt setzen und den Kopf formen. Die Oberfläche mit Nüssen und Sultaninen ausgarnieren.

4

Mit Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen. Bei 200 bis 220 °C Unterhitze 10 bis 15 Minuten backen, dann auf 180 °C Umluft umstellen und je nach Grösse des Gebäckes weitere 15 bis 20 Minuten backen.