



waskochen.ch

Rezepttitel

Zutaten für den Hefeteig

½ EL Kardamonpulver
3 dl Milch
1 Briefchen Trockenhefe
120g Zucker
½ TL Salz
150g weiche Butter
1 Ei
660g Weissmehl

Zutaten für die Füllung

180g weiche Butter
80g Zucker
1 EL Zimt

Zum Bestreichen

1 verquirltes Ei

Nach dem Backen

1dl Zuckerwasser (80g Zucker mit ½ dl Wasser und Saft von ½ Zitrone aufkochen, in eine Flasche abfüllen und abkühlen lassen)
1 TL flüssiger Honig
½ EL Kardamonpulver

Zubereitung

1. Milch in einem kleinen Pfännchen handwarm erwärmen.
2. Butter, Zucker und Trockenhefe dazugeben und alles auflösen
3. Mehl mit Salz mischen
4. Die Flüssigkeit und das Ei zum Mehl geben und zu einem lockeren, weichen, geschmeidigen Teig kneten.
5. Teig in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Schüssel unter das Kopfkissen stellen. Dort in geschützter Wärme kann der Teig nun ca. 1 ½ Stunden gehen.
6. Während der Teig geht, Butter, Zucker und Zimt cremig rühren.
7. Wenn der Teig mindestens ums Doppelte aufgegangen ist kann er unter dem Kopfkissen hervorgeholt und weiterbearbeitet werden.
8. Teig nochmals kräftig durchkneten und in 2 gleich grosse Teile teilen.
9. Eine Hälfte zu einer rechteckigen, etwa 1 cm dicken Teigplatte ausrollen.
10. Die Zimtbutter darauf verstreichen
11. Die andere Hälfte ebenfalls zu einer gleich grossen Teigplatte ausrollen und auf die Zimtbutter legen.
12. Teig in 4 gleich grosse Stücke schneiden und daraus ohne nochmals zu kneten je einen Grittibänz formen.
- Nasen und Mund schneide ich mit der Haushaltschere, ebenso ihre Haare. Wer Weinbeeren für die Augen nicht mag, kann auch kleine Schokostückchen verwenden.
13. Backofen auf 200°C vorheizen
14. Die Grittibänzen nochmals 40 Minuten an der Wärme gehen lassen.
15. Mit dem verquirlten Ei bestreichen
16. ca.25 Minuten bei 200°C backen
17. Zuckersirup mit Honig und Kardamonpulver mischen
17. Die Grittibänzen aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Zuckersirup-Mischung grosszügig bestreichen.

