



Bildungsangebot

Thema: „Osterpinze backen“

Bildungsbereich: Ethik und Gesellschaft

Was wird gefördert?

Bräuche und Traditionen kennenlernen, kulturelle Erfahrungen sammeln, Freude und Interesse mit den Dingen des Alltags, Feinmotorik, Ausdauer

Angebot:

Die Osterpinze ist ein Milchbrot, das in der Osterzeit zubereitet wird. Sie gehört einfach zu Ostern dazu und schmeckt zum Frühstück und zur Jause gleich gut.

Dieses süßes sowie flaumiges Gebäck gelingt mit folgendem Rezept und begeistert Groß & Klein.





Zutaten für 4 Portionen:

1 Pk.	Vanille Zucker
500 g	Mehl (glatt)
1 Pk.	Trockengerm (Hefe)
30 g	Zucker
100 g	Butter (zerlassen)
250 ml	Milch (lauwarm)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Eidotter

Zubereitung:

1. Germ, Mehl und Salz verrühren. Zucker, Butter, Milch und Vanillezucker dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
2. Den Teig nochmals gut durchkneten und ein weiteres Mal 20 Minuten gehen lassen.
3. Aus dem Teig 4 gleichgroße Teile schneiden und zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.
4. Im Ofen bei 180 Grad für 20 Minuten backen. In jede Kugel an der Oberseite ein „X“ einschneiden und weitere 15 Minuten backen lassen.

Wichtig: Die Zutaten müssen alle Zimmertemperatur haben, damit der Teig auch aufgeht.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Quelle: <https://www.gutekueche.at/osterpinzen-rezept-8341>