

Grittibenzen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min. Aufgehen lassen: ca. 2 Std.
Backen: ca. 25 Min. Ergibt 4 Stück

500 g **Mehl**
1½ Teelöffel **Salz**
3 Esslöffel **Zucker**
½ Würfel **Hefe** (ca. 20 g), zerbröckelt

alles in einer Schüssel mischen

60 g **Butter**, in Stücken, weich
3 dl **Milch**, lauwarm

beigeben, mischen, ca. 10 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen

1 **Ei**, verknüpft

zum Bestreichen

Haselnüsse, Mandeln und Rosinen

zum Verzieren

Formen: Teig in 4 Portionen teilen, zu je einer Rolle formen, ca. ⅓ für Kopf, Haare und Verzierungen abschneiden. Beine und Arme einschneiden. Kopf und Verzierungen mit wenig Wasser ankleben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Grittibenzen mit Ei bestreichen, verzieren.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Pro Stück: 18 g Fett, 19 g Eiweiss, 100 g Kohlenhydrate, 2694 kJ (644 kcal)