

# Tici Kaspar

## KRAMPUS MIT HANFNÜSSEN

### Zutaten:

#### **Krampus**

- 1 kg Dinkelmehl
- 2 Pkg. Trockengerm
- 160 g Kristallzucker
- Schale von einer BIO-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 500 ml Milch

- 160 g Butter
- 2 Stk. Eier

#### **Deko**

- Rosinen
- 1 Dotter
- Bio Hanfnüsse oder Sesam
- rotes Bastelpapier

### Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Zitronenschale, Germ und Salz in einer Rührschüssel vermengen.
- Butter schmelzen, Milch dazu sowie die Eier beimengen und gut vermischt unter das Mehl rühren, in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten lassen.
- An einem warmen Ort (ohne Zugluft) zugedeckt gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat.
- Den Teig in ca. 12 gleich große Stücke aufteilen und mit den Händen zu Kugeln schleifen.
- Die Teigkugeln auf ca. 20 cm auslängen, die Teigenden sollen spitz werden!
- Dann mit der Handkante den Hals in den Teig eindrücken.
- Mit einer Teigkarte die Hörner, Hände und Füße einschneiden.
- Für die Augen mit einem Kochlöffelstiel Löcher stechen und je eine Rosine tief eindrücken.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 15 Minuten gehen lassen.
- Anschließend mit dem verquirlten Dotter bestreichen und mit Hanfnüssen oder Sesam den
- Pelz auf die Krampuse verteilen. Optional mit einer Küchenschere den Mund einschneiden und eine rote Papierzunge einfügen. Im Backrohr bei 190 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 12-15 Min. backen.