

Tici Kaspar

KRAMPUS

Für 12 Stück:

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

Deko

- Rosinen
- 1 Stk. Ei

Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Zitronenschale, Germ und Salz in einer Rührschüssel vermengen.
- Butter schmelzen, Milch und die Eier beimengen. 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 Ei bestreichen und im Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 12 - 15 Min. backen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten plus 40 Min. Rastzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht