



# GRITTIBÄNZ

Gesamt: 3 Std. 35 Min. ● Aktiv: 40 Min.

## DAS BRAUCHTS

### TEIG

500 g Zopfmehl  
1 ½ TL Salz  
3 ½ EL Zucker  
½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt  
80 g Butter, in Stücken, weich  
3 dl Milch, lauwarm  
Formen  
8 Rosinen  
1 Ei, verklopft  
2 EL Hagelzucker

## UND SO WIRDS GEMACHT

### TEIG

Zopfmehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen, ca. 5 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

### FORMEN

Teig in 4 Stücke schneiden, zu je einer Rolle formen, ca. 1/4 für den Kopf abschneiden. Für die Beine das untere 1/3 der Rolle einschneiden. Für die Arme das obere 1/3 seitlich einschneiden. Kopf zu einer ovalen Kugel formen und auf den Körper setzen. Mit den Rosinen Augen formen.

Grittibenze auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmals 30 Min. aufgehen lassen. Grittibenze mit Ei bestreichen, Hagelzucker über den Bauch streuen.

### BACKEN

Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.