



GEBURTSHAUS
ST.GALLEN

Zutaten

500 g Mehl
1,5 TL Salz
1-3 EL Zucker
0,5 Würfel Hefe (ca. 20g)
80g Butter
3dl Milch
1 Ei verklopft
Rosinen, Hagelzucker oder andere
Leckereien zum Verzieren

Und so geht's

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter und Milch begeben, mischen, ca. 10 Min. zu einem weichen glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig in Portionen teilen, Die schwangeren Grittibänzinnen formen und verzieren. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Ei verklopfen, Grittibänzinnen damit bestreichen.

Backen: Bei 180 Grad ca. 25 Min.

...

Wir freuen uns auf eure Kreationen.
Viel Spass und en Guätä
Eure Hebammen