

OSTERBRINZ

Ihr braucht dazu:

für den Teig:

- 500g Dinkelmehl glatt (Typ 700)
(auch möglich mit Universalmehl Typ 480)
 - 160ml Milch (lauwarm)
 - 100g Zucker
 - 125g Butter (zimmerwarm/schmelzen)
 - 15g Gerstenmalz
 - 1 Würfel Germ (ca. 40g)
 - 3 Eidotter
 - 2 EL Rum
 - 1 Prise Salz
- Abrieb einer ½ Bio Zitrone



zum Bestreichen:

- 1 Ei
- 1 Schuss Milch

Und so geht's:

In einer Schüssel die Germ mit lauwarmen Milch auflösen (ist die Milch zu heiß, verliert die Germ seine Wirkung!) - die restlichen Zutaten begeben und in einer Küchenmaschine gute 10 Minuten kneten lassen. (auch mit einem Handmixer mit Kneithacken möglich!)

Ist der Teig gut durchgeknetet die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Danach den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, 3 gleichgroße Teigstücke auswiegen, kurz durchkneten und dann rundschleifen.

Die 3 Teigkugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen.

Das Ei mit der Milch verquirlen und die Kugeln damit gleichmäßig bestreichen.

Dann mit einem Messer oder mit einer Schere dreimal von der Mitte nach Außen tief einschneiden und in den Backofen schieben.

Auf mittlerer Schiene ca. 25 - 30 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen.
(Backzeiten / Temperatur immer abhängig vom Backrohr - bitte beobachten!)