

# Osterpinze

ca. 14 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 50 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

500 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
1 Prise Salz  
90 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma  
Zitrone  
1 Messerspitze gemahlene  
Muskatnuss  
1 Messerspitze gemahlener Piment  
1 Messerspitze gemahlener Anis  
2 Eier (Größe M)  
125 ml Weißwein  
125 ml lauwarme Milch  
100 g zerlassene Butter  
50 g Rosinen

### Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Salz, Zucker, Vanillin Zucker, Aroma, Gewürze, Eier, Weißwein, Milch und Butter dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Die Rosinen kurz unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und in vier Stücke teilen. Die Teigstücke zu Kugeln formen und nebeneinander in eine am Boden befettete Springform (26 cm Ø) legen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min gehen lassen und mit Ei bestreichen.

Die Form in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**

## 3 Zum Bestreuen:

Die erkaltete Pinze mit Staubzucker bestreuen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pinze ist ca. 2 Tage haltbar. Nur mit einem Küchentuch abdecken.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33