

Süße Krampusse

ca. 10 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

450 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 Prise Salz
60 g weiche Butter
¼ l lauwarme Milch
1 Ei (Größe M)
1 Dotter (Größe M)
70 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Zum Bestreichen und Verzieren:

1 versprudelt Ei (Größe M)
Rosinen

Wie backe ich einen Krampus aus Germteig?:

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen), in 10 gleiche Stücke schneiden und zu Rollen mit stumpfen Spitzen formen. Für den den Kopfteil mit dem Handrücken eine Kerbung eindrücken und etwas rund formen. Die Teigrollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, etwas flach drücken und mit einer Schere Arme, Beine und Ohren einschneiden. Mit Ei bestreichen und die Enden etwas auseinander ziehen. Die Rosinen als Augen, Mund und Knöpfe eindrücken.

3 Die Krampusse an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie 1/3 größer sind.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Aus Krepp-Papier Zungen zuschneiden und anbringen.

