



Krampus aus Germteig

REZEPT

Zutaten für ca. 6–8 Stück:

375g Weizenmehl glatt
140ml Milch
45g Butter
40ml Lauwarmes Wasser
25g Honig
21g Frische Hefe/Germ
1 Ei
1/2 TL Salz
Rosinen

Zubereitung:

Die Milch mit Butter und Honig in einen Topf leicht erwärmen, vom Herd nehmen, die Hefe zufügen und gut auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, das Salz zufügen und gut miteinander vermischen. Nun die Germ-Milch-Mischung mit dem lauwarmen Wasser zu den trockenen Zutaten zufügen und gut miteinander vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas lauwarmes Wasser zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und an einem warmen Ort zugedeckt eine Stunde gehen lassen. Den Teig nochmals gut durchkneten und in 6–8 gleichmäßige Portionen teilen. Je eine Portion Teig zu einem Strang ausrollen, die Enden sollen spitz sein, mit der Handkante den Hals in den Teig eindrücken und mit einer Teigkarte oder Schere die Hörner, Arme und Beine einschneiden. Für die Augen zwei Rosinen verwenden. Die Krampusse mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit einem Tuch abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Das Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Ei verquirlen und die Krampusse damit bestreichen, anschließend auf zweiter Schiene von oben ca. 15–20 Minuten goldbraun backen. Vor dem Verzehr auskühlen lassen.

Tipp:

Statt Rosinen kann man auch Cranberries verwenden.