

## Grittibänz

1	kg	Weissmehl
1	Würfel	Frischhefe
1	EL	Zucker
1	EL	Salz
30	g	Mandelbackmasse
150	g	Butter, weich
6	dl	Milch
<b>Zum Fertigstellen:</b>		
beliebig		Rosinen, Nüsse etc.
1	Stk	Eigelb
1	EL	Milch



### Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Salz mischen. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken. In einer Tasse die Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker flüssig rühren. In die Mehlmulde giessen und mit etwas Mehl verrühren.

Die weiche Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der Mandelbackmasse dem Mehl begeben. Die Milch in einer Pfanne leicht erwärmen und ebenfalls begeben. Alle Zutaten während 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig zurück in die Schüssel geben. Die Schüssel mit Klarsichtfolie zudecken und während 1-2 Stunden aufgehen lassen.

120 g schwere Teigstücke abwägen und zu Bänzen verarbeiten. Die Grittibänzen nach belieben mit Teigresten verzieren. Mit Rosinen, Mandeln, Haselnüsse etc. Augen, Mund und weitere Garnituren anbringen. Diese gut und tief eindrücken, sonst fallen sie während des Backens ab.

Die Grittibänzen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 20-30 Minuten an einem kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) ruhen lassen.

Das Ei und die Milch verquirlen und die Bänzen damit gleichmässig bestreichen.

Im auf 190 Grad vorgeheizten Ofen 20-30 Minuten backen.

### Nährwert pro Grittibänz a 100 Gramm

Kalorien	276
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiss	8 g
Fett	8 g