BUCKLIGE WELT
NIEDERÖSTERREICH
HINEIN INS
LEBEN.

Osterpinzen

Die süße Nachspeise am Ostertisch nach dem Rezept der Bäckerei Bernhard

Osterpinze © Bäckerei Bernhard

Infos

Ostern

01:20 h Leicht

Zutaten

Vorteig:
120 g Mehl
120 g Milch
40 g Germ

Haupteig:
280 g Vorteig
220 g Weizenmehl Typ W700
55 g Kristallzucker
70 g Butter
60 g (3 Stk) Eigelb
7 g Salz

Zum bestreichen:
1 Ei
1 Eigelb

Zubereitung

Rezept für 2 Pinzen á 340 g

1. Für den Vorteig die Zutaten vermischen und dann zugedeckt 20 Min bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Für den Haupteig die restlichen Zutaten mit dem Vorteig zu einem Tag verarbeiten.

3. Teigstücke auswiegen, rundwirken und auf ein Backblech mit Backpapier setzen.
4. Die Pinzen mit der Eistreich bestreichen und ca. 20 minuten stehen lassen.
5. Die Pinzen ein 2. Mal mit der Eistreich bestreichen und trocknen lassen.
6. Dann die Osterpinzen mit einer in Öl getauchten Schere bis zur halben Tiefe dreimal einschneiden.
7. Pinzen bei 180 °C im Vorgeheizten Ofen 20 - 30 Minuten backen.

Quellenangabe

Das Rezept stammt aus der Backstube der Bäckerei Bernhard in Bromberg.