

## Osterpinzen

Die süße Nachspeise am Ostertisch nach dem Rezept der Bäckerei Bernhard



### Infos

Ostern



01:20 h



Leicht

## 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 Hauptteig die restlichen Zutaten mit dem Vorteig zu einem Tag verarbeiten.
3. Teigstücke auswiegen, rundwirken und auf ein Backblech mit Backpapier setzen.

## Zutaten

### Vorteig:

120 g Mehl  
120 g Milch  
40 g Germ

### Hauptteig:

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

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.

**Zum bestreichen:**

- 1 Ei
- 1 Eigelb

---

## Quellenangabe

Das Rezept stammt aus der Backstube der [Bäckerei Bernhard](#) in Bromberg.