

## Grittibänz-Rezept

### Zutaten (für 6 Grittibänze)

1 kg Zopfmehl  
180 g Butter  
1 Würfel Hefe  
1 EL Salz  
60 g Zucker  
5 dl Milch  
2 Eier  
Rosinen  
Mandelsplitter

### Zubereitung

Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Hefe in etwas Milch auflösen. Geschmolzene Butter, Milch, Hefe und 1 Ei in die Mulde geben und alles zu einem Teig zusammenfügen.

Teig kneten, bis er weich und elastisch ist, mindestens 10 Minuten. (Beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein.) Teig abdecken und auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 1 h). Teig nochmals gut kneten. Grittibänze formen, verzieren und mit Ei bestreichen. 20 Min. bei 220° C in Ofenmitte backen.