

# Grittibänz

Unglaublich, wie die Zeit vergeht – schon wieder ist ein Jahr um und Weihnachten steht vor der Tür. Höchste Eisenbahn also, um wieder duftende Grittibänze aus dem Ofen zu holen. Noch nie gemacht? Kein Problem, wir zeigen dir im Video, wie's geht.

Die Basis bildet eigentlich ein ganz normaler Hefezopf-Teig, den man zu Männchen formt und bäckt.

Was den Teig anbelangt, gibt es hunderte verschiedene Varianten. Manche arbeiten beispielsweise mit kalter Butter, wir lassen unsere erst schmelzen. Würde man den Teig ohne Zucker zubereiten, würde man ihn übrigens Zopf Teig und nicht Hefezopf-Teig nennen. Jetzt aber fertig mit der Theorie, kommen wir zur Praxis! Viel Spass beim Backen und Essen...

- 1 kg Mehl
- 30 g Frischhefe
- 5 dl Milch
- 150 g Butter, flüssig
- 2 Eigelb
- 3 TL Zucker
- 1 TL Salz

Ausserdem 1 Eigelb zum Bestreichen und ein kleines Schoggistängeli, z.B. von Callier

1. Mehl in eine Schüssel geben.
2. Hefe in ein wenig lauwarmen Milch auflösen. Restliche Milch, flüssige Butter, Eigelb, Zucker und Salz in einer anderen Schüssel zusammen verrühren. Die angerührte Hefemilch dazugeben und gut vermengen.
3. Die ganze Mischung in die Schüssel mit dem Mehl geben und so lange kneten, bis sich ein geschmeidiger Teig gebildet hat (von Hand oder mit der Teigmaschine).
4. Teig zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.
5. Aus dem aufgegangenen Teig die Grittibänze formen. Wer mag, kann irgendwo ein Loch oder eine Tasche bilden, damit man später ein Schoggistängeli hineinstecken kann (am besten schiebt man einen Holzlöffel als Schoggistängeli-Ersatz in das Loch, damit es sich beim Backen nicht verschliesst).
6. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech die Grittibänze nochmals aufgehen lassen, mit Eigelb bestreichen und bei 180 Grad ca. 20–30 Minuten (je nach Grösse) backen. Die Grittibänze sind fertig, wenn sie beim Klopfen auf die Unterseite hohl tönen.
7. Männchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen (sonst schmilzt die Schokolade...) und zum Schluss die Schoggistängeli in die zuvor geformten Öffnungen stecken.