



IMKEREI Pell

Honig-Osterpinzen



Saisonales aus dem Honigtopf - Edition März 2022



IMKEREI Pell

Honig-Osterpinzen

für 9 Pinzen

Teig:

400g Weizenmehl hell

100 g Dinkelmehl hell

80 g Bio-Blütenhonig

80 g Butter

100 g Naturjoghurt

42 g frische Hefe

150 ml Milch

1 Ei

2 Prisen Salz

Optional:

Zeste von einer halben
Zitrone im Teig

Rosinen (wenn man
die mag ;))

Außerdem:

Ei-Milch Mischung
zum Bestreichen
der Pinzen

Für den Germteig setzen wir erst ein

"Dampfl" an (von den Zutaten die Germ, etw. lauwarme Milch und etw. Honig vermischen und 15 min. gehen lassen. Damit wird der Teig noch fluffiger. Danach die restlichen zimmerwarmen Zutaten für den Teig dazu und einen samtigen Germteig herstellen. Diesen dann an einem warmen Ort mit einem feuchten Geschirrtuch zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit ein Ei mit einem Spritzer Milch verquirreln und beiseite stellen.

Nach der Gezeit den fluffigen Germteig in 9 Stücke teilen und zu Kugeln schleifen. Diese dann auf's Backblech setzten und mit dem Ei-Milch Gemisch einstreichen. Damit sie noch schöner und größer werden, nochmals 10-20 min. gehen lassen.

Jetzt ist es Zeit den Ofen auf ca. 180° Ober-Unterhitze vorzuheizen.

Die Pinzen werden nun mit der Schere 3x pro Stück eingeschnitten und nach kurzem rasten ca. 20-25 Minuten in den Ofen geschoben.

Und fertig ist das Gebäck das uns garantiert Vorfreude auf Ostern macht! P.S.: Die Pinzen mit Honig werden unserer Meinung noch saftiger als wenn man sie mit Zucker süßt ;)

Für mehr Inspirationen folgt uns gerne auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr über eine Google Bewertung von euch!

