

Osterpinzen

1/8 l Weißwein, 1/2 KL Anis, 0,03 kg Germ,
0,5 kg glattes Mehl, 0,08 kg Zucker,
0,1 kg Margarine, 1 TL Salz, 4 Dotter, 1/8 l Milch,
1 P. Vanillezucker, geriebene Zitronenschale

- | | | |
|----|--|----|
| 1 | <u>Anis im Wein ziehen lassen - über Nacht</u> | |
| 2 | Dampfl herstellen (30 g Germ, 5 EL Milch, 1 EL Mehl, 1/2 KL Zucker) | 5 |
| 3 | <u>Dampfl gehen lassen</u> | 10 |
| 4 | Germteig herstellen | 15 |
| 5 | <u>Germteig gehen lassen</u> | 45 |
| 6 | Teig in 4 dag schwere Stücke teilen, mit der Hand zu glatten Kugeln schleifen, auf ein befettetes Backblech setzen, mit Ei bestreichen | 20 |
| 7 | <u>Gehen lassen (um ein Drittel vergrößern)</u> | 15 |
| 8 | Die Kugeln wieder mit Ei bestreichen, mit einem Messer drei Mal tief einschneiden | 5 |
| 9 | <u>Gehen lassen</u> | 10 |
| 10 | <u>Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C goldbraun backen</u> | 30 |



Velikonočna pinca

1/8 l belega vina, 1/2 žli ke janeža, 0,03 kg kvasa, 0,5 kg mehke moke, 0,08 kg sladkorja,
0,1 kg margarine, 1 žli ka soli, 4 rumenjaki,
1/8 l mleka, 1 vr. van. sladkorja, limonina lupina

- | | | |
|----|--|----|
| 1 | <u>Janež čez noč namoči v vinu</u> | |
| 2 | Pripravi kvasec (30 g kvasa, 5 žlic mleka, 1 žlica moke, 1/2 kavne žličke sladkorja) | 5 |
| 3 | <u>Kvasec pusti vzhajati</u> | 10 |
| 4 | Pripravi kvašeno testo | 15 |
| 5 | <u>Kvašeno testo pusti vzhajati</u> | 45 |
| 6 | Testo razdeli v 4 dag težke hlebčke, zvaljaj jih z roko v gladke kroglice, položi jih na pomaščen pekač, namaži z jajcem | 20 |
| 7 | <u>Pusti vzhajati (da za tretjino narastejo)</u> | 15 |
| 8 | Kroglice spet namaži z jajcem, trikrat globoko zareži | 5 |
| 9 | <u>Pusti vzhajati</u> | 10 |
| 10 | <u>Speci zlatorumeno pri 180 °C v segreti pečici</u> | 30 |