

## Osterpinze aus Österreich



Traditionelles österreichisches Ostergebäck aus fluffigen Hefeteig. Hier mit Übernachtgare. Perfekt zum Osterbrunch.

3 Stück

---

Zubereitungszeit: 45 min

Wartezeit: 12 Std

Backzeit: 25 min

---

## ZUTATEN

### Für den Teig

135 g Milch

75 g Butter

10 g frische Hefe

515 g Weizenmehl Typ 550

70 g Zucker

50 g Eigelb (bei mir 3 Stück)

75 g Eier Gr. M (bei mir 1 Ei + etwas vom getrennten Eiweiß)  
1 TL. Vanilleextrakt  
1 EL Zitronensaft  
Zitronen-Abrieb einer Bio-Zitrone

## Für die Ei-Streiche

1 Ei  
1 EL Milch  
Je 1 Prise Zucker und Salz

## ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen. Sobald die Milch nur noch lauwarm ist, die Hefe dazugeben und kurz quellen lassen.
2. Die restlichen Zutaten für den Teig in die Schüssel der Küchenmaschine geben, die Hefe-Mischung dazugeben und alles 1-2 Minuten auf der niedrigsten Stufe kneten. Den Teig zur Autolyse 5 Minuten ruhen lassen und anschließend auf Stufe 2 6-8 Minuten weiterkneten. Der Teig klebt dann noch etwas am Boden, aber nicht mehr am Rand.
3. Drei mittelgroße Schüsseln leicht einölen und bereitstellen.
4. Den Teig auf einer leicht eingeölnen Arbeitsfläche 3 x im Abstand im ca. 10 Minuten dehnen und falten. Anschließend in drei gleichschwere Stücke von ca. 320 g teilen. Jedes Teigstück in eine Schüssel geben und abdecken. Ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und anschließend über Nacht im Kühlschrank parken.
5. Am nächsten Tag die Teig-Stücke in den Schüsseln bei Raumtemperatur ca. 1, 5 Stunden zum Akklimatisieren stehen lassen.
6. Ein Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
7. Die Eistreiche vorbereiten (alle Zutaten gründlich verrühren).
8. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche die Teiglinge vorsichtig rund formen, die Naht gut verschließen und mit der Naht nach unten mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Mit Eistreiche zum ersten Mal einpinseln. Restliche Ei-Streiche

im Kühlschrank parken.

9. Die Teiglinge abgedeckt mit Frischhaltefolie 45-60 Minuten ruhen lassen. Die volle Gare haben sie erreicht, wenn sich eine eingedrückte Stelle nicht mehr auffüllt.
10. Inzwischen den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
11. Nach der Ruhezeit die Teigstücke noch einmal mit Ei-Streiche einpinseln und mit einer in Öl getunkten Schere jeweils 3 x tief einschneiden.
12. Die Teiglinge für 20-25 Minuten backen (eventuell das Gebäck am Ende mit Alufolie abdecken, damit es nicht zu dunkel wird).
13. Nach der Backzeit auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.