

Grittibänz mit Kindern backen

Gemeinsam aus Zopf Teig einen Adventskranz oder Grittibänz backen. Das Resultat befriedigt gleich mehrfach: Selbst ge-backener Grittibänz duftet herrlich, schmeckt gut und zeigt den Kindern, wie aus ein paar wenigen Grundzutaten ein gutes Brot entsteht.

Material

Für 4 Stück
Backpapier für das Backblech

Teig

500 g Mehl, z. B. Zopfmehl
½ EL Salz
2 TL Zucker
75 g Butter, weich
½ Würfel Hefe (21 g), zerbröckelt
2,75 dl Milch, lauwarm

Verzierungen

Haselnüsse, Baumnüsse,
Sultaninen,
Hagelzucker
1 Ei verklopft, zum Bestreichen

Teigzubereitung



1. Schritt

Alle Zutaten abmessen und bereitstellen.



2. Schritt

Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Butter in kleinen Stücken zum Mehl geben. Hefe und Zucker in Milch auflösen und in die Mulde giessen. Alles mischen und zu einem Teig zusammenfügen.



3. Schritt

Teig kneten, bis er weich und elastisch ist, aber mindestens 10 Minuten (beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein).



4. Schritt

Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch zudecken. Bei Zimmertemperatur ums Doppelte aufgehen lassen. Das dauert rund 2 Stunden.



Tip

Für den Grittibänzteig:
Zopfteig abends vorbereiten und zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Am anderen Morgen herausnehmen und eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dann wie gewohnt formen und backen.

Schritt für Schritt zum Grittibänz

1. Den Teig zubereiten wie auf der Seite 1 beschrieben ist.
2. Teig vierteln, wenig davon für die Verzierung beiseitelegen, jeden Viertel zu einer ovalen Form drehen, dabei den Teig einrollen und die Oberfläche glattziehen.
3. Für den Kopf auf beiden Seiten der Teigrollen mit dem Teighorn je ein Dreieck herausschneiden, für Arme und Beine Teig einschneiden.
4. Verzierungen: Sultaninen, Nüsse usw. tief in den Teig drücken, mit restlichem Teig Verzierungen formen wie Halstuch, Mütze, Gurt usw., Verzierungen mit wenig Wasser ankleben, für Haare mit einer Schere Zacken in den Kopf schneiden.
5. Grittibänze auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen, mit verklopftem Ei bestreichen, in die untere Hälfte des kalten Ofens schieben, Ofen auf 200 °C einschalten. Backzeit: 30–40 Minuten.
6. Backprobe: Der Grittibänz ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl tönt.