



«Gritibänz mit Bling Bling Schuhen»

Eigenkreation Food-Buddy`s



Zutaten für 4 Stück

- 500g Zopfmehl
- 5EL Vanillezucker
- 60g Butter weich
- 1TL Salz
- 20g Backhefe
- 3dl lauwarme Milch
- 1 Ei zerklopft zum bestreichen
- Marzipanmasse
- Kokosraspel
- Rosinen

Zubereitung ganz leicht gemacht

Mehl, Vanillezucker, Salz, Hefe, Butter und die Milch in eine Schüssel geben und alles gut vermischen bis ein Teig entsteht. Den Teig kräftig durchkneten. Danach in eine grosse Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch zudecken. 2 Stunden ruhen und aufgehen lassen. Er sollte etwas doppelt so gross sein. Danach den Teig aus der Schüssel nehmen und vor der Verarbeitung nochmals kräftig kneten. Fertig. Nun kann es losgehen mit dem Formen. Dabei ist Fantasie gefragt. Jeder wie er möchte. Zum Schluss mit Ei bestreichen. Backzeit auf einem Backblech in der Mitte des Ofens ca. 20-25 Minuten bei 160 Grad (Umluft) , 180 Grad Normalbackofen backen.

Ganz viel Spass beim Backen ☺

Eure Food-Buddy`s