

OSTERPINZE TO GO

Mit diesem Rezept der „Osterpinzen to go“, kreiert von unserem Kollegen und unserer Kollegin aus unserem **>>Jugendzentrum Spektrum<<**, möchten wir dir die Möglichkeit bieten, deine Osterpinze selbst zu backen bzw. deine Gruppenmitglieder mit den notwendigen Zutaten zu versorgen.

Dann gibt es mehrere Varianten, wie ihr eure Osterpinzen backen könnt:

- ♥ Jede/r bei sich zuhause.
- ♥ Jede/r bei sich zuhause, aber über eine Online-Plattform doch gemeinsam (MS Teams, ZOOM,...).

Danach könnt ihr euch (und gerne auch uns - jupa@graz-seckau.at ☺) Fotos von den fertigen Exemplaren zukommen lassen und sie auch bei eurem/einem Online-Treffen gemeinsam verköstigen.

Zutaten:

- ♥ 80 g weiche Butter
- ♥ 1 Ei (ca. 10min vorher aus dem Kühlschrank nehmen)
- ♥ 185 ml lauwarme Milch
- ♥ Backmischung im Glas
(500 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Pkg. Trockenhefe)

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Handmixer cremig rühren. Danach alle anderen Zutaten hinzugeben und mit dem Knethaken gut vermischen. Den Teig gut durchkneten und zugedeckt in der Schüssel an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

Danach den Teig entweder zu einer großen oder 2 bis 3 kleineren Pinzen verarbeiten. Dazu den Teig zu einer Kugel rollen und auf das Backblech legen. Mit einer Schere oder einem Messer zwei Schnitte in der Mitte hinzufügen. Das Backrohr auf 175 °C vorheizen und den Teig noch einmal kurz gehen lassen. Die Pinze mit Eigelb bestreichen und je nach Größe zwischen 25 und 35min backen.



So könnte deine Backmischung für deine Gruppenmitglieder aussehen (alle Zutaten in einem Einmachglas, Anleitung dranhängen).

Dein Rezept kannst du auch direkt hier scannen:

