

Osterpinze

Zutaten für 3 Stück

250 ml	Milch
2 Stk.	Sternanis
500 g	Weizenmehl (Typ 405)
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
½ Würfel	Frischhefe (ca. 21 g)
80 g	weiche Butter
3	Eigelbe (Größe M)

Außerdem

1 Ei	zum Bestreichen
------	-----------------

Zubereitung

1. Die Milch mit Sternanis in einem Topf aufkochen. Milchmix beiseitestellen. Mehl, Zucker, Salz und gebröckelte Hefe in einer Rührschüssel mischen. Sternanis aus der mittlerweile lauwarmen Milch entfernen. Milch, Butter und Eigelbe zugeben. Die Zutaten mindestens 5 Minuten zu einem glatten Hefeteig kneten. Zugedeckt ca. 45 Minuten ruhen lassen.
2. Den aufgegangenen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in drei Portionen teilen und zu Kugeln formen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Teigfladen mit Abstand darauf legen. Erneut ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Oberfläche der aufgegangenen Fladen mit dem verquirlten Ei bestreichen. Mit einer Schere dreimal von der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden. Pinzen im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Min. goldgelb backen.