

## Elggermaa / Grittibänz

ergibt 3 Stk., à ca. 30 cm

*Teigherstellung: schnell (15'), einfach, lecker, Jedoch ca. 2 h fürs Aufgehen lassen rechnen*

500g Weissmehl

20 g Hefe

1/2 EL Salz

80 g Butter

2,5 dl Milch

2 EL Zucker

1 Ei

1 Eigelb (zum bestreichen)

Weinbeeren

Teig kneten, auf das doppelte aufgehen lassen.

Länglich oval formen mit einem Messer für Kopf, Arme und Beine einschneiden und formen, mit Weinbeeren verzieren, und mit Eigelb bestreichen. Nochmals kurz aufgehen lassen.

Backen: Backofen auf 100°C stellen, bis die Männchen etwas aufgegangen sind, dann auf 250°C stellen und ca. 20 Minuten fertig backen. Die Mannen können mit einer Rute o. ä. geschmückt werden, diese noch in den warmen Teig stecken.

