



Krampusse

aus Germteig

Zutaten:

1 kg Weizenmehl
5 dag Zucker
4 dag Germ
5 dag Butter
½l Milch
1 EL Salz
Rosinen, Nüsse, Schokodrops für die Augen

Schritt für Schritt

1. Germ in 100 ml der lauwarmen Milch auflösen. Gib 1 TL Zucker dazu. Etwas Mehl untermischen. 10–15 Min gehen lassen.
2. Alles zusammenkneten → 8–10 Minuten kneten, bis der Teig weich und glatt ist. 1 Stunde zugedeckt warm gehen lassen (möglichst doppelte Größe).
3. Teig in 12 Stücke teilen.
4. Längliche Rollen formen.
5. Mit Schere oder Messer nur leicht Arme und Beine einschneiden.
6. Kleine Hörnchen aus winzigen Teigstücken aufsetzen.
7. Rosinen oder Smarties als freundliche Augen draufsetzen.
8. Einen kleinen Mund nur leicht eindrücken – NICHT furchterregend schneiden.
9. Mit Eigelb-Milch bestreichen.
10. Bei 175 °C Heißluft oder 190 °C Ober/Unterhitze 15–18 Minuten backen.
11. Sie sollen hellgolden bleiben – dann sind sie besonders weich.