Grittibänz von vip089

Mengen für 10 Personen

Ofen auf 210°C vorheizen, in der unteren Hälfte des Ofens für ca. 25min backen.
Herausnehmen und auskühlen lassen.

7.86 dl Milch	
60 g Hefe	Hefe in der Milch auflösen
42.9 g Zucker	dazugeben
1.43 kg Weissmehl	
31.4 g Salz	Mehl und Salz vorsichtig dazugeben, gut kneten
1.43 Stück Eier	
229 g Butter	Eier und Butter dazugeben, zu einem Teig kneten 2 Stunden zugedeckt in der Wärme liegen lassen Teig formen, auf Backpapier legen
1.42 Stück Eigelb	
3 cl Milch	Eigelb und Milch mixen, Grittibänz bestreichen
50 g Rosinen	Garnitur
50 g Zucker	Hagelzucker, Garnitur