

## Grittibänz von vip089

Mengen für 45 Personen

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

Herausnehmen und auskühlen lassen.

3.54 Liter Milch	
270 g Hefe	Hefe in der Milch auflösen
193 g Zucker	dazugeben
6.435 kg Weissmehl	
141 g Salz	Mehl und Salz vorsichtig dazugeben, gut kneten
6.435 Stück Eier	
1.03 kg Butter	Eier und Butter dazugeben, zu einem Teig kneten 2 Stunden zugedeckt in der Wärme liegen lassen Teig formen, auf Backpapier legen
6.39 Stück Eigelb	
1.35 dl Milch	Eigelb und Milch mixen, Grittibänz bestreichen
225 g Rosinen	Garnitur
225 g Zucker	Hagelzucker, Garnitur