Grittibänz von vip089

Mengen für 50 Personen

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

Herausnehmen und auskühlen lassen.

3.93 Liter Milch	
300 g Hefe	Hefe in der Milch auflösen
215 g Zucker	dazugeben
7.15 kg Weissmehl	
157 g Salz	Mehl und Salz vorsichtig dazugeben, gut kneten
7.15 Stück Eier	
1.14 kg Butter	Eier und Butter dazugeben, zu einem Teig kneten 2 Stunden zugedeckt in der Wärme liegen lassen Teig formen, auf Backpapier legen
7.1 Stück Eigelb	
1.5 dl Milch	Eigelb und Milch mixen, Grittibänz bestreichen
250 g Rosinen	Garnitur
250 g Zucker	Hagelzucker, Garnitur