Grittibänz von Fabian Gretler

Mengen für 10 Personen

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

Herausnehmen und auskühlen lassen.

Quelle: Betti Bossi

7.5 dl Milch	
50 g Hefe	Hefe in der Milch auflösen
1.25 kg Weissmehl	
31.4 g Salz	Mehl und Salz vorsichtig dazugeben, gut kneten
150 g Butter	Butter dazugeben, zu einem Teig kneten 2 Stunden zugedeckt in der Wärme liegen lassen Teig formen, auf Backpapier legen
1.5 Stück Eier	
100 g Rosinen	Garnitur
120 g Zucker	Hagelzucker, Garnitur