



## Mostviertler Osterpinze

### Zutaten

500 g glattes Mehl  
½ Würfel frische Germ  
1/8 l Milch  
1/8 l Mostviertler Baronmost  
½ TL Anis  
100 g Zeidler Honig  
80 g Butter  
3 Dotter  
1 TL Salz

### Zubereitung

- 1) Anis mit Mostbaron-Most leicht erwärmen und kurz ziehen lassen, damit sich der Anisgeschmack gut entfalten kann.
- 2) Die Milch danach extra erwärmen, da sie sonst ausflockt.
- 3) Den Germ in das gesiebte Mehl bröseln und alle anderen Zutaten beimengen und zu einem Teig kneten.
- 4) Die Masse zugedeckt bei etwa 35 °C 20 Minuten gehen lassen.
- 5) Danach 2 Kugeln schleifen und mit einem Dotter-Obers-Gemisch bestreichen.
- 6) Zuletzt mit der Schere einschneiden und bei 180°C zirka 20 Minuten backen.

Gutes Gelingen

*Familie Scheiblauer*