

## Germteigkrampusse

### Teig:

- 500g Mehl
- 80g Butter (weich)
- ¼ Liter lauwarme Milch
- 2 Eier
- 20 g Germ
- 20 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Orange den Abrieb
- 1 Zitrone den Abrieb

### Zum Besteichen:

- 1 Ei

### Zum Belegen:

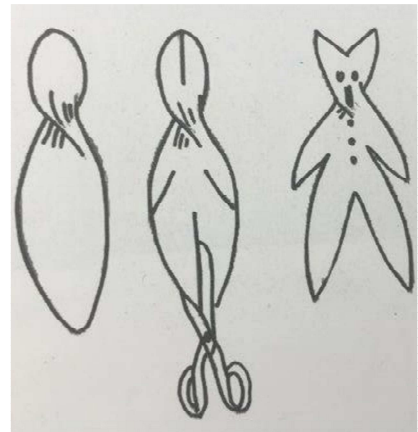
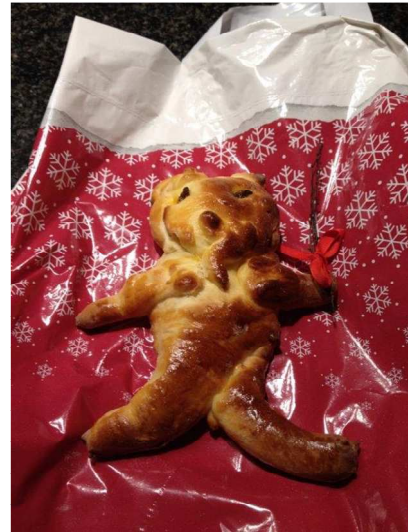
Rosinen

Den Teig eine Stunde Rasten lassen.

Das Backrohr Heißluft auf 180Grad vorheizen.

Den Teig in eine große Rolle formen. Rolle in 6 gleich große Stücke teilen.

Krampus laut Skizze formen, mit Ei bestreichen und ca. 15- 20 Minuten Backen.



Es ist bei uns Tradition das wir am 5.12. einen Germteigkrampus Frühstückten.