

Die Osterpinze – ein traditionelles Gebäck aus Hefeteig zu Ostern

Süß, weich und einfach ist dieses Ostergebäck aus Hefeteig: SWR4 Konditor Joachim Habiger backt mit der Osterpinze ein traditionelles Rezept aus Österreich, Slowenien und Kroatien. Der richtige Schnitt bringt sie in Form.

Portionen:	10 Osterpinzen
Schwierigkeitsgrad:	leicht
Koch/Köchin:	Joachim Habiger, SWR4 Konditor

Für den Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 100 g Zucker
- 125 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Trockenhefe
- ½ Zitrone samt Abrieb
- ½ Orange samt Abrieb
- 125 g Butter
- ½ (25g) Ei
- Prise Salz

Für die Eistreiche:

- ½ (25g) Ei
- Prise Salz
- Prise Zucker
- Hagelzucker

Backtemperatur: Etwa 20 Minuten bei 200 Grad

Zubereitung der Osterpinzen

Alle Zutaten für den Hefeteig – also Mehl, Zucker, Milch, Vanillezucker, Trockenhefe, Abrieb und Saft von Zitrone und Orange, Butter und halbes Ei – werden in der Küchenmaschine auf kleiner Stufe gut gemischt.

Tipp: Die Orange und die Zitrone geben dem Hefeteig einen besonderen Frische-Kick!

Dann den Teig aus der Maschine herausnehmen, nochmals kneten und auf der Arbeitsfläche eine Kugel formen. Der Hefeteig, in Österreich übrigens "Germteig" genannt, kommt an einen warmen Ort. Dort sollte er 30 Minuten lang gehen.

Wenn der Hefeteig gegangen ist, werden einzelne kugelige Teigrohlinge geformt – etwa 90 Gramm für jede Osterpinze. Danach die Teigkugeln erneut kurz gehen lassen.

Tipp: Die Arbeitsfläche zum Formen der Teigrohlinge dieses Mal nicht mit Mehl bestäuben. Sonst gibt es keine schönen Kugeln.

Aus dem halben Ei sowie Zucker und Salz wird eine Eistreiche hergestellt. Damit bepinseln wir die geformten Kugeln ein und schneiden sie danach über Kreuz tief ein. So erhalten die Osterpinzen ihre traditionelle Form.

Tipp: Sie sollten die Teiglinge sehr tief einschneiden und eventuell sogar noch etwas auseinanderdrücken. Sonst gehen die Pinzen nicht richtig auf und es lassen sich keine Ostereier hineinlegen!

Vor dem Backen werden die eingeschnittenen Teigrohlinge noch mit Hagelzucker bestreut. Dann werden die Osterpinzen im Ofen für 20 Minuten bei 200 Grad goldgelb gebacken.