

Grittibänz-Rezept

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Puls : Monatsheft der Gruppen IMPULS + Ce Be eF**

Band (Jahr): **18 (1976)**

Heft 12

PDF erstellt am: **18.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-153979>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Grittibänz-Rezept

Grittibänzen oder brotmänner macht man aus hefeteig. Es gibt dafür zwei möglichkeiten:

- I. 500 g mehl, 2 tassen milch, 50 g hefe, 1 ei, 50 g butter oder margarine, 50 g zucker, 1 messerspitze kardamon, 1 gute prise salz.
- II. 500 g mehl, 25 - 30 g hefe, knapp 1/4 liter milch, 200 g zucker, 2 eier, das abgeriebene einer halben zitrone, 100 g butter oder margarine, 1 messerspitze kardamon, 1 gute prise salz.



Das mehl wird in eine schüssel gegeben, in der mitte ein loch gemacht, die mit zucker flüssig gerührte hefe hineingegeben und mit etwas warmer milch in der mitte des mehlkranzes ein vorteig angerührt. Die zutaten kommen auf den mehlkranz (die eier noch in der schale). Das ganze wird zugedeckt und warm gestellt. Nach einer halben stunde ist der vorteig aufgegangen und wird nun mit allen zutaten und der restlichen warmen milch vermengt, tüchtig geschlagen und nochmals zum aufgehen warm gestellt. Danach kann der teig verarbeitet werden. Jetzt grosszügig figuren formen. Achtung: der weiche teig lässt sich nicht dünn ausrollen und geht beim backen stark auf! Nun aufs kuchenblech legen und ausschmücken. Mit eiweiss bestreichen und bei grosser hitze backen. Vorsicht: wenn's stinkt oder gar aus dem ofen qualmt, ist der bänz eventuell verbrannt!!

