

## Feiertags - Pinzen

(cholesterinreduziert)

Gesamt ca. 1 kg, 3 Pinzen

1/2 kg Mehl, 1/8 kg Diät-Margarine, 4 Eier,  
ein Würfel Germ (oder 1 Pkg. Trockenhefe)  
Milch, Zucker, Süßstoff, Anis, Rosinen, Rum,  
Muskatnuss, Zitronen, mehliges Kartoffel

**Am Vortag:** 70 g Rosinen heiss waschen,  
abtropfen, 25 ml Rum dazu  
in ein Plastikgefäß geben und verschliessen

**am Vorabend:** Aniswein herstellen:  
75 ml Weisswein mit 6 g Anis aufkochen



15 g Germ (3/8 Würfel)  
90 ml kalte (Leicht-) Milch  
25 g Rohrzucker (2 EL)  
150 g Mehl

Germ in der Milch auflösen, Zucker einrühren  
Bei langsamer Geschwindigkeit alles 5-6 Minuten zu einem  
Teig kneten. In einer Schüssel 60 Minuten gehen lassen.

40 g Diät-Margarine  
1 Ei (gross)  
7 g Backzucker (2 TL)  
75 g Mehl

Diät-Margarine direkt aus dem Kühlschrank in Stücke  
schneiden, Ei mit Zucker verrühren. Alles zusammen mit dem  
Teig ca. 6 Minuten lang verkneten. 45 Minuten gehen lassen.  
Inzwischen 1-2 mehliges Kartoffel kochen und passieren oder  
von einem Erdäpfelpüree abzweigen

25 g Germ (5/8 Würfel)  
30 ml kalte (Leicht-) Milch  
2 Eidotter (gross)  
1 EL Backzucker  
11 g Vanillezucker  
6 g Zitronenschale (1 Zitr.)  
4 ml flüss. Süßstoff (entspr. 50g)  
0,5 g Muskatnuss (ca. 1/8 Nuss)  
40 ml Aniswein  
75 g Kartoffel püriert  
250 g Mehl  
9 g Salz (2 kl. TL)  
90 g kalte Diät-Margarine  
80 g Aranzini

Schale einer Zitrone reiben, Germ in der Milch auflösen.  
Dotter mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Süßstoff  
und geriebener Muskatnuss verrühren.

Aniswein abseihen und zusammen mit der Milch, dem Ei, den  
Kartoffeln, Mehl und Salz gemeinsam mit dem Teig in einer  
Schüssel 5-6 Minuten mit dem Handmixer kneten, dann Diät-  
Margarine dazu und noch einmal 5-6 Minuten mit dem  
Handmixer kneten.

Die Rumrosinen und selbst gezogene Orangenschalen  
untermengen. Drei Teigstücke auswiegen (je knapp 400 g),  
Kugeln formen, auf Backpapier bei 30° C im Backrohr ca. eine  
Viertelstunde aufgehen lassen

1 kl. Ei

Ofen auf 170° C vorheizen. Die Teigstücke mit verquirltem  
Ei bestreichen und bei Zimmertemperatur fertig aufgehen  
lassen. Nochmals mit Ei bestreichen, mit der Schere tief  
einschneiden und ca. 30 Minuten backen (am Anfang und  
zum Ende die Backrohtür einen Spalt offen lassen)

**Heissluft 170°, Backdauer 30 min**