

Feiertagspinzen (3 Stück)

Zutaten gesamt

500g Mehl (Weizen, Dinkel)
130g Diätmargarine
1 Würfel Germ
4 gr. Eier

Milch, Zucker, Anis, Rosinen,
Zitronen, Rum, Zitronen, Muskat-
nuss, mehliges Kartoffel

Am Vortag:

Rumrosinen:

70 g Rosinen, 25 ml Rum

Aniswein:

75 ml Weisswein, 6 g Anis



Zubereitung (Gesamtzeit ca. 4 1/2 Stunden)

15g Germ (3/8 Würfel)
90ml kalte (Leicht-) Milch
25g Rohrzucker
150g Mehl
40g Diät-Margarine
1 Ei (gross)
7g Rohrzucker
75g Mehl

6g Zitronenschale (1 Zitr.)
25g Germ (5/8 Würfel)
30 ml kalte (Leicht-) Milch
2 Eidotter (gross)
120g Rohrzucker
11g Vanillezucker
40ml Aniswein
75g Kartoffel püriert
0,5g Muskatnuss (ca. 1/8 Nuss)
250g Mehl
9g Salz (2 kl. TL)
90g kalte Diät-Margarine
80g Aranzini
Rumrosinen (s.oben)

1 kl. Ei

170°, Backdauer ca. 30 min

Teig 1: Germ in der Milch auflösen, Zucker einrühren
Bei langsamer Geschwindigkeit alles 5-6 Minuten zu einem Teig
mischen.

In einer Schüssel 60 Minuten gehen lassen.

Teig 2: Diät-Margarine direkt aus dem Kühlschrank in Stücke
schneiden, Ei mit Zucker verrühren. Alles zusammen mit dem Teig 1
ca. 6 Minuten lang verkneten. 45 Minuten gehen lassen.

Inzwischen 1-2 mehliges Kartoffel kochen und passieren oder von
einem Erdäpfelpüree abzweigen

Teig 3: Schale einer Zitrone reiben, Germ in der Milch auflösen.
Dotter mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Zucker und
geriebener Muskatnuss verrühren.

Aniswein abseihen und zusammen mit dem Teig 2, der Milch,
dem Ei, den Kartoffeln, Mehl und Salz 5-6 Minuten mischen,
dann Diät-Margarine dazu und noch einmal 5-6 Minuten kneten.

Die Rumrosinen und Orangenschalen untermengen.

Drei Teigstücke auswiegen (je knapp 400g), Kugeln formen, auf
Backpapier bei 30° C im Backrohr ca. eine Viertelstunde aufgehen
lassen

Ofen auf 170° C vorheizen. Die Teigstücke mit verquirltem Ei be-
streichen und bei Zimmertemperatur fertig aufgehen lassen.

Nochmals mit Ei bestreichen, mit der Schere tief einschneiden und
ca. 30 Minuten backen, dabei am Anfang und zum Ende die Back-
rohrtür einen Spalt offen lassen