

Germteig-Krampus



40 g	Germ
250 ml	lauwarme Milch
500 g	glattes Mehl plus Mehl zum Arbeiten
75 g	weiche Butter
1 EL	Rum
1 EL	Vanillezucker
75 g	Staubzucker
3	Eigelb
2	Eier
Prise	Salz
	Schale von 1 Zitrone, abgerieben
1	Ei
	Rosinen

Germ in ca. 100 ml Milch auflösen, 3 EL Mehl einrühren, mit Mehl bestauben. Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Oberfläche Risse aufweist. Restliches Mehl mit warmer Butter, restlicher Milch, Rum, Vanille- und Staubzucker sowie Eigelb, Eiern, Salz und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben. Mithilfe des Knethakens mit dem Dampf zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt 1 Stunde rasten lassen. Zusammenschlagen und nochmals 30 Minuten rasten lassen. Wiederum zusammenschlagen, in ca. 60 g schwere Stücke teilen und mit der Innenfläche der Hand auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Kugeln schleifen.

Die Kugeln länglich formen und mit einem Messer bis fast ganz oben aufschneiden. Die so entstandenen 2 Stränge verdrehen, kleine Teigstränge für die Arme drehen. Mit verquirltem Ei bestreichen, Rosinen für Augen und Nase in den Teig drücken. Auf ein Backblech setzen, mit einem Tuch zudecken und 15 Minuten rasten lassen. Bei 160 °C Umluft ca. 15–20 Minuten im vorgeheizten Rohr goldbraun backen.

KRAMPUSWÜRSTEL

Im Osten Österreich sind Krampuswürstel weitverbreitet. Dabei handelt es sich um kleine Sacherwürstlerl mit rotem Bändchen, die speziell am Krampustag mit Kaisersemmerln und Senf serviert werden.

TIPP . Den Krampussen je 1 Rosmarin-Zweigerl als Rute in die Hand drücken und den gebackenen Krampussen rote Schleiferl als Schal umbinden.