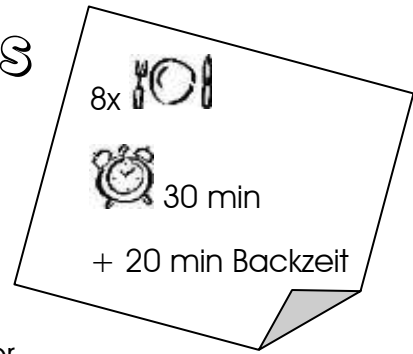


# Germteigkrampus



## Zutaten

300 g	Mehl	1	Ei
1 Pkg	Trockengerm	20 g	Butter
1 Prise	Salz	200 ml	Milch
1 Pkg	Vanillezucker		
50 g	Kristallzucker		Rosinen zum verzieren

## Vorbereitung

*Backrohr vorheizen (200°C, Heißluft)!*

## Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte, Hinweise
Milch Butter Zucker und Vanillezucker	In einem kleinen Topf erwärmen	bis die Butter schmilzt
Restliche Zutaten	gut durchmischen	Plastikschüssel, Kochlöffel
Milchmischung	Dazugeben und mit dem Kochlöffel gut durchkneten	
	Teig rasten lassen	an einem warmen Ort

Teig	in VIER Teile teilen	
das Teigviertel	in einen großen und einen kleinen Teil teilen	
Aus dem kleineren Teil	den Kopf formen	bis zur Hälfte einschneiden
Den größeren Teil	zu einer länglichen Wurst formen	
	Von unten die Beine einschneiden	
	Links und rechts die Arme einschneiden	
Kopf und Körper	Zusammensetzen, mit Rosinen verzieren	Blech mit Backpapier
	ca. 15 – 20 Minuten backen	

# Germteigkrampus

„Ein Bild sagt  
mehr als 1000  
Worte“

Fotoanleitung:



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5