

Danach geben wir die Hefe und die Milch in die Schüssel dazu.

Jetzt verrühren wir die Masse mit der Lochkelle und kneten sie anschließend mit den Händen zu einem Teig.

Aus dem Teig formen wir jetzt einen Grittibänz...

..und verzieren ihn mit Rosinen, Hagelzucker und Mandeln.

www.minibooks.ch

Wir stellen den Backofen auf 200° C ein. Die Grittibänze müssen 35 Minuten im Ofen backen.

Dann legen wir das Backpapier auf das Backblech.

Danach kommt der Grittibänz auf das Backblech.

Bestreiche den Grittibänz mit dem Ei. Benutze dafür einen Pinsel.

Schlage das Ei in einer kleinen Schüssel auf...

..und verrühre es mit dem Schneebeesen.

-9-

-5-

-7-

-4-

-3-

-2-