



Zubereitung (4 Stück)

500 g Mehl
1.5 TL Salz
3 EL Zucker
0.5 Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
60 g Butter, in Stücken, weich
3 dl Milch, lauwarm
1 Ei, verklopft
Haselnüsse, Mandeln und Rosinen (zum Verzieren)

- Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen
- Butter und Milch begeben und mischen
- 10 Minuten zu einem weichen, glatten Teig kneten
- zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen
- Teig in 4 Portionen teilen, zu je einer Rolle formen
- Kopf, Beine und Arme einschneiden
- auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- Grittibänzen mit Ei bestreichen und verzieren
- in vorgeheiztem Ofen in der unteren Hälfte bei 180 Grad 25 Minuten backen