Steirische Butterpinze (Osterpinze)

Gebäck
Rezeptart

20 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Teigruhe ca 75 Minuten, Backzeit ca. 30 Minuten

Zutaten für 6 bis 12 Portionen

500 g Bio-Weizenmehl Type 480 Universal
7 g Salz
80 g Zucker
100 g Butter (handwarm)
25 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
42 g frische Hefe (1 Würfel)
2 Eidotter (Größe M)
20 g Rum
160 g Bio-Milch 40 °C (warm)

1 Bio-Ei (Größe M) zum Bestreichen
geschrotete steirische Kürbiskerne

Zubereitung

1. Die Milch und die Butter gemeinsam auf ca. 40 °C erwärmen. Die restlichen Teigzutaten genau einwiegen und den Teig wie unten angegeben kneten.
2. Den fertigen Teig in der Schüssel belassen, mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur für 30 Minuten rasten lassen.
3. Anschließend drei gleich große Teigstücke zu je ca. 310 g auswiegen, auf einer leicht bemehlte Arbeitsfläche rundformen (schleifen) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
4. Die Oberfläche der Teigstücke gut mit Wasser befeuchten und 30 bis 45 Minuten bei hoher Raumtemperatur (oder im Backofen bei 40 °C) aufgehen lassen. Zwischendurch immer wieder ganz leicht mit Wasser besprühen damit die Oberfläche nicht austrocknet.
5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170 °C Heißluft (oder 190 °C Ober- Unterhitze) vorheizen.
6. Ein ganzes Ei verquirlen, die Pinzen damit gleichmäßig bestreichen und geschrotete Kürbiskerne darüber verteilen.
7. Mit einer beölten Schere von oben die Pinzen dreimal ganz durchschneiden (von der Mitte aus, sternenförmig) und sofort in den vorgeheizten Backofen schieben (mittlere Schiene).
8. Die Pinzen, sofern möglich, mit leicht geöffneter Backofentür backen und anschließend gut auskühlen lassen.

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, gesamt 10 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten
Aufgehzeit vor dem Backen: ca. 30 bis 45 Minuten
Backzeit: ca. 28 bis 30 Minuten bei 170 °C Heißluft oder 190 °C Ober-/Unterhitze (bei ganz leicht geöffneter Backofentür)
Stückanzahl: 3

Rezept von Backprofi Christian Ofner / Foto: Stefan Kristoferitsch