Osterbinsen

Für den Teig:
300 g Mehl, 30 g Hefe, 60 g Zucker, 80 g zerlassene Butter, 2 ganze Eier, 4 Eigelb, 1 abgeriebene Schale einer Zitrone, ganz wenig gestoßener Anis, ganz wenig gestossenes Kardamom

Zubereitung:

Nun steht Ostern vor der Tür und ich habe in meinen Zetteln gewühlt, ich brauch´ das Rezept nur einmal im Jahr, und unser Traditionsostergebäck ausgegraben. Hier also, was unter den diversen Spuren eifrigen Backens noch übergeblieben ist:
Dampfel: Hefe in etw. lauwarmer Milch auflösen (bestreuen mit Zucker kann das ganze etwas beschleunigen). 60g Mehl dazugeben und ein festes Dampfel machen -> ca. 15-30 min. aufgehen lassen.

1. Teig: 30g Zucker, 120g Mehl 2 Eier und Dampfel verkneten-> wieder gehen lassen

2. Teig: 120g Mehl, 30g Zucker, 80g zerl. Butter, 4 Dotter, etw. Salz,die Schale, Anis und Kardamom mit dem 1. Teig gut verkneten.

- Daraus eine Kugel formen.

- Einen Topf mit Backpapier oder Zelophan auslegen -> darin die Kugel aufgehen lassen.

- Den Teig mit dem Dotter bestreichen (sollte nicht am Teig runterlaufen) und stehen lassen bis Ei antrocknet

- drei Einschnitte von der Mitte der Kugel aus anbringen

- im mittelheissen Ofen backen, bis es fertig aussieht.

(also wenn beim Einstechen mit einem Holzspan nichts dran kleben bleibt)

- für die halbe Menge zum Backen einen kleinen Topf nehmen.

Quelle: Die gute Wiener Mehlspeise, Ziegenbein und Eckel, Wels, Oberösterreich 1953

mit freundlicher Unterstützung von www.webkoch.de