



Sami niggi näggi Und Koi mit Sprüchli ...

Zutaten: für Chlaus, Grittli und Bänz

30 kg Koimehl
1200 g Hefe
30 Eier, geschlagen
30 Prisen Salz
15 Liter Milch
5400 g Butter, flüssig
30 EL Zucker
Weinbeeren und Nüsse

Zubereitung:

... Die Hefe in einem Teil der erwärmten Milch mit dem Zucker auflösen und quellen lassen ... Die Weinbeeren in warmes Wasser einweichen ... Das Koimehl in eine grosse Schüssel sieben und das Salz zufügen ... Die flüssige Butter, die Eier, die Milch und das Milch-Hefe-Gemisch begeben ... Wer's lieber etwas exotisch mag, kann noch Safran untermischen ... Alles gut zu einem elastischen Teig kneten ... Den Teig wieder in die grosse Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen ... Dann die Grittli's und Bänzen formen und mit Weinbeeren und Nüssen dekorieren ... Die Grittibänzen nochmals 15 Min. aufgehen lassen und dann mit einer Ei-Milch-Mischung bepinseln ... Je nach Grösse zwischen 25 und 50 Min. im unteren Drittel des Ofens bei 200 Grad backen ...

Tipps:

... Reservieren Sie frühzeitig Esel und Schmutzli ... Stürzen Sie sich in Ihr schönsten Chlausgewand und lassen Sie sich einen weissen Bart wachsen ... Gehen Sie nach dem Eindunkeln mit einer Laterne auf die Strasse und alles Weitere wird sich ergeben ... Verteilen Sie all denen Grittli's und Bänzen, die einen Koispruch aufsagen können ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Spezialrezept ... Wünschen Sie weitere Backrezepte oder Koisprüche, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.youtube.com/watch?v=zYU4tLhQbV&feature=fvw
www.youtube.com/watch?v=BOJoR96DYqQ&feature=related
www.youtube.com/watch?v=Si3qN9S_DjU
www.youtube.com/watch?v=K1zYgOba27o&feature=related
www.eigis.homepage.bluewin.ch/chlaus/Samichlausspruch.pdf

HOTLINE: info@koifischer.ch

