

Grättimaa formen

Material

- Zopf- oder Brotteig in Portionen von ca. 200 g
- Mehl, evtl. kleines Sieb
- Sultaninen in kaltem Wasser eingeweicht (damit sie beim Backen weniger verbrennen)
- Mandeln, Haselnüsse, Kürbiskerne, Mohn, Sesam etc.
- evtl. Hagelzucker
- Wasser
- Eistreiche
- Pinsel, Schere, Messer, Teighorn

Anleitung

- Pro Teigportion ca. 1/6 des Teiges für Garnituren wegnehmen
- Restliches Teigstück auf möglichst wenig Mehl zu einem ovalen Teigstück mit gleichmässiger, gespannter Oberfläche formen
- Für den Kopf 1/3 bis 1/4 des Teiges als Kopf abteilen, dazu den Hals mit den Fingern etwas zusammendrücken und den Hals mit dem Zeigefinger durch hin und her rollen formen
- Mit einem spitzen Messer oder einer Teigkarte Einschnitte für Arme und Beine (oder auch nur Füße, welche unter dem Mantel hervorschauen) anbringen
- Figur nach Belieben ausformen, beiseitegelegtes Teigstück zu Halstuch, Mütze, Haaren etc. formen, mit wenig Wasser aufkleben
- Augen und Mund aus kleinen oder halbierten Sultaninen anbringen, diese ziemlich stark in den Teig drücken, damit sie beim Backen nicht herauskullern
- Geformte Grättimannen zugedeckt 5-10 Minuten aufgehen lassen, dann, wenn möglich 5-10 Minuten kaltstellen (geht im Winter auch draussen auf einem geschützten Tisch)
- Mit Eistreiche bepinseln oder nach Belieben fein mit Mehl bestäuben

Backen

Untere Ofenhälfte / Ofen mind. 15 Minuten vorgeheizt
200 °C, ca. 20 Minuten