

Krampus aus Germteig

für 8-10 Stück

200 ml lauwarme Milch
1 Ei
100 g zimmerwarme Butter
1 Würfel Germ (42 g)
90 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
500 g glattes Mehl (oder Dinkelmehl)
1/2 TL Salz
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
1 verquirltes Ei zum Bestreichen
Rosinen für die Augen
evtl. Hagelzucker (oder Mandelsplitter) zum Bestreuen
1 kleines Ästchen (z. B. Birke) für die Rute

Zuerst die feuchten Zutaten (lauwarme Milch, Ei, Butter) in eine Rührschüssel geben, dann die Germ hineinbröseln, nun noch die trockenen Zutaten (Zucker, Vanillezucker, Mehl, Salz, Zitronenschale) hinzufügen und alles ca. 10 Minuten in der Küchenmaschine (Knethaken) durchkneten (anfangs auf niedriger Stufe), bis ein glatter Teig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst.

Diesen dann 15-20 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Anschließend Teigstücke zu à ca. 120 g abwiegen, auf einer Arbeitsfläche zu Kugeln schleifen, mit einem Geschirrtuch zudecken und nochmals kurz gehen lassen.

Danach die Kugeln jeweils zu einem länglichen Strangerl (ca. 15 cm) formen. Auf einer Seite am oberen Drittel mit dem Handrücken den „Hals“ eindrücken. Mit einer Teigkarte (oder einer Schere) die „Arme“ (2 Schnitte links und rechts am „Körper“), „Beine“ (1 Schnitt mittig von unten am „Körper“) und „Hörner“ (4 Schnitte am „Kopf“) einschneiden.

Die Krampusse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Zuletzt die Krampusse mit Ei bestreichen, je zwei Rosinen als Augen fest eindrücken und evtl. Hagelzucker (oder Mandelsplitter) auf den Bauch streuen.

Das Ganze bei offenem Zug (= Kochlöffel in die Ofentür einklemmen) bei ca. 180° C Ober-/Unterhitze 15-20 Minuten backen.

Die Krampusse auskühlen lassen und ein kleines Ästchen als Rute in die Hand hineinstecken.