

Brioche Krampus

500 g Mehl (glatt)
50 g Zucker
150 g Butter (zimmerwarm)
4 Eier
50 ml Milch
40 g Hefe
12 Rosinen
1 Prise Salz
1 Ei zum Bestreichen



Milch leicht erwärmen und mit zimmerwarmer Butter, Eiern, Zucker und Hefe vermischen. Mehl hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Bei Bedarf mehr Mehl hinzufügen. Den Teig an einem warmen Ort für 40 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig sechs gleich große Stücke schneiden und zu Kugeln formen (schleifen). Die Teigkugeln auf einer bemehlten Fläche zugedeckt noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Aus jeder Teigkugel eine Wurst formen und mit einer Teigkarte Hörner, Beine und Arme einschneiden.

Den Krampus auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Rosinen als Augen in den Krampus drücken und mit einer Schere eine Nase einschneiden. Den Krampus mit einem verquirlten Ei bestreichen und bei 180 Grad ca. 10 bis 15 Minuten goldgelb backen.

Der Krampus schmeckt pur oder in Marmelade getunkt. Wer es gerne süßer mag, gibt einfach mehr Zucker (+20 g) in den Teig.