
Germteig Krampus

Zutaten

- 1 kg Mehl
- 3 Kaffeelöffel Salz
- 12 dag THEA
- 4 dag Germ
- 1/2 l Milch
- 1 Stk. Ei
- 1 Stk. Dotter
- 1 Stk. Dotter zum Bestreichen
- Rosinen für die Augen
- rotes Marzipan für Zunge
- 1 Stk. Eiklar

Zubereitung:

Die brauchtumsformenden Vorstellungen und Handlungen wirkten sich auch auf Speisen und Gebäcke aus. So werden zu bestimmten Terminen und Festen im Jahres- und Lebenslauf figürliche Gebäcke hergestellt. Der große Formenreichtum der in der Adventzeit hergestellten Gebäckbrote fällt in fast allen Gebieten auf. Die Gebäckstücke werden als Hirsche, Hasen, Hühner, Hähne und Pferde geformt, der Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Alle diese Figuren gelten jedenfalls als Sinnbilder der Fruchtbarkeit.

Die Germ mit etwas lauwarmer Milch verrühren, das Mehl in einen Weidling geben, Salz, zerlassene Butter, Ei-Dotter-Gemisch, Milch und zum Schluss die Germ dazu leeren. Alles zu einem geschmeidigem Teig verkneten, den Teig zugedeckt im Kühlschrank über Nacht aufgehen lassen. Am nächsten Tag den Teig in 10 bis 15 gleich große Portionen teilen, aus jeder Portion Körper und Arme für Krampus formen.

Die einzelnen Teile mit Wasser bestreichen und zusammenfügen. Als Augen Rosinen eindrücken. Auf ein gefettetes Backblech legen. den Dotter mit etwas Wasser verrühren, die Krampusse damit bestreichen, in das auf 200 Grad vorgeheizte Rohr einschieben und 25 Minuten backen, anschließend die Zunge mit Eiklar ankleben.