

Ungerhansl's BUTTERKRANZERL

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

730 g Mehl (Fini's 480)
200 ml Warmes Wasser
200 ml warme Milch
80 ml Öl
30 g frische Hefe
2 EL Zucker
1 TL Salz
2 Eiweiß



Kranzerl fertigen und formen

Wenig Öl
Ca. 100 g Butter (Zimmertemperatur)
2 Dotter

Alle Zutaten (außer Salz) vermengen und in der Küchenmaschine leicht verkneten.

Jetzt Salz dazugeben und weiterkneten bis sich der Teig vom Rand löst.

1 Stunde rasten lassen... Schnarch....

2 Tropfen Öl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig auseinanderziehen (drücken)

Die Butter (Zimmertemperatur) mit den Fingern auf dem Teig verteilen (einbuttern). **(Bild 1)**

Teig von unten nach oben falten falten **(Bild 2)** und einbuttern **(Bild 3)**

Teig von oben nach unten falten und einbuttern **(Bild 4)**

Teig von oben nach unten falten **(Bild 5)** und einbuttern **(Bild 6)**

Teig von links nach rechts falten **(Bild 7)**

Teig mit den Händen drücken und leicht ziehen **(Bild 8)**

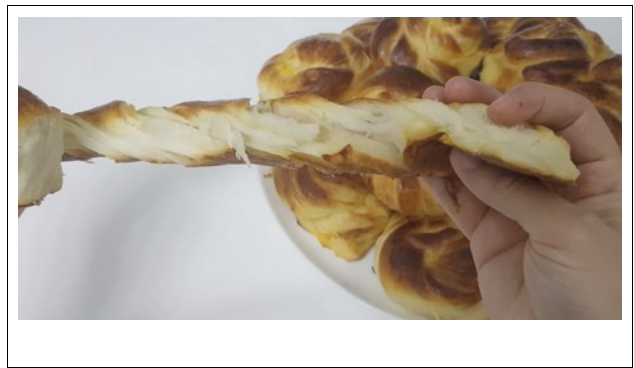
Teig in Streifen schneiden **(Bild 9)**

Streifen spiralförmig eindrehen und Kranzerl formen **(Bild 10)**

Kranzerl auf ein Backblech setzen und ca. 20 Minuten gehen lassen.

Dotter mit Wasser verspruden und die Kranzerl damit bestreichen. (Besprühen)

Bei 200 ° C Ober- Unterhitze 20 – 25 Minuten backen.



BUTTERKRANZERL – FALTANLEITUNG



Bild 1 Einbuttern



Bild 6 Einbuttern



Bild 2 Falten (von unten nach oben)



Bild 7 Falten (von links nach rechts)

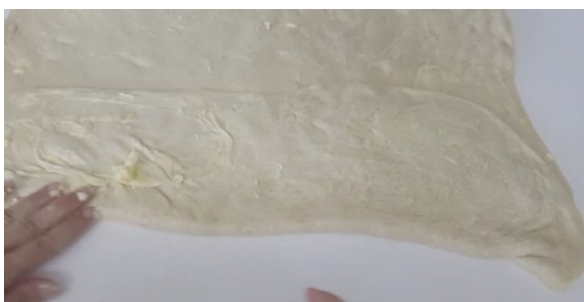


Bild 3 Einbuttern



Bild 8 Drücken und Ziehen



Bild 4 Falten (von oben nach unten)



Bild 9 Schneiden



Bild 5 Falten (von oben nach unten)



Bild 10 Eindrehen