

Krampusse zum Nikolo

28.06.2015 13:20

Zutaten

150 g glutenfreies Mehl von Schär
(Brotmix B) oder normales Weismehl

50 g Zucker

30 g Butter

100 ml Milch

1 Ei (Zimmertemperatur)

1 Dotter

8 g Germ

Etwas Zitronenschale

Salz

Rum und Vanille

Plus ein Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Milch erwärmen und Butter darin auflösen. Anschließend alle Zutaten zusammen in einem ausreichend großen Kessel zu einem glatten, geschmeidigen Teig zusammenarbeiten (Knehtaken). Am besten funktioniert das mit einer Küchenmaschine. Wenn der Teig klebt, einfach etwas mehr Mehl hinzugeben.
2. Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Ofen auf ca. 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Teig erneut durchkneten, teilen und Krampusse`backen.

Da dies ein wenig schwer ist habe ich ein super Video gefunden, dass dies ganz gut erklärt. Am besten ihr schaut euch das [hier](#) an.

* glutenfreies Mehl verhält sich anders wie normales Mehl und es kann gut sein, dass man ein wenig mehr oder wenig Mehl zum Backen braucht.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!