

Zutaten für 1 große oder 3 kleine Pinzen:

350 g Mehl
1/2 Würfel Frischhefe (=20 g) oder 1 Pkg. Trockenhefe (=7g)
140 ml lauwarme Milch
3 Eigelbe und 1 Ei
70 g Zucker
60 g Butter
Prise Salz
Jeweils 1 Msp. Zimt, Vanillepulver, Orangen- und Zitronenabrieb
70 g Rosinen und Rumaroma (optional)
Hagelzucker zum Bestreuen
1 Eigelb und 2 EL Sahne zum Bestreichen



Zubereitung:

- 1) Vermischt das Mehl mit dem Salz, Zimt, Vanillepulver und dem Orangen- und Zitronenabrieb in einer Rührschüssel
- 2) Beträufelt die Rosinen mit dem Rumaroma und übergießt sie mit kochend heißem Wasser. Lasst sie 5-10 min darin stehen und gießt das Wasser ab.
- 3) In einer zweiten Schüssel vermischt ihr die Milch mit der Butter und erwärmt diese. Die Mischung sollte nur lauwarm und nicht heiß sein, um die Hefe nicht zu zerstören.
- 4) In der Milch-Butter Mischung löst ihr die Hefe und den Zucker auf. Rührt die Eier/Eigelbe ein und gebt diese Zutaten zu den trockenen dazu.
- 5) Ich verwende meine Küchenmaschine mit Knetaufsatz und lasse den Teig etwas länger kneten, da er so geschmeidig wird. Es hilft, wenn ihr den Teig 1-2 Mal vom Rand der Schüssel und dem Haken herunterdrückt. So wird er überall gleichmäßig bearbeitet. In diesem Schritt fügt ihr auch die Rosinen hinzu und knetet kurz weiter. Nach etwa 5-8 min Kneten ist er schön elastisch und weich, vielleicht sogar noch etwas klebrig, aber das passt so.
- 6) Gebt ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und knetet ihn nochmals gut durch. Verwendet dabei nur wenig Mehl, da er möglichst feucht bleiben soll. Formt eine Kugel und gebt sie in eine befettete Schüssel. Deckt diese ab und lasst den Teig bei Zimmertemperatur oder im 30 Grad warmen Ofen 1-1,5 h gehen.
- 7) Nach der Gehzeit gebt ihr ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, knetet ihn kurz durch und formt entweder eine Kugel für eine Pinze oder teilt den Teig auf 3 gleich große Teile auf. Wenn euer Teig ca. 820 g wiegt, dann sollte jedes der 3 Stücke ca. 270 g wiegen. Aus jedem Stück formt ihr eine Kugel. Die Kugel bzw. Kugeln legt ihr auf ein mit Backpapier belegtes Blech, deckt sie ab und lasst sie weitere 15-20 min lang gehen. Währenddessen heizt ihr den Backofen auf 170 Grad O/U Hitze vor.
- 8) Danach vermischt ihr das Eigelb mit der Sahne und bestreicht die Kugel(n) damit. Wenn ihr wollt, könnt ihr sie auch mit Hagelzucker bestreuen. Nun wird drei Mal mit einer Schere eingeschnitten, von der Mitte aus zu den Seiten und nicht zu tief, da sonst die Pinzen stark auseinander gehen und die Form verlieren. Achtet auch darauf, dass sich keine Rosinen an der Oberfläche befinden, da diese beim Backen verbrennen und bitter schmecken.
- 9) Nun wandern sie/er in den Ofen: 1 große Pinze:
170 Grad O/U Hitze ca. 40-45 min
3 kleine Pinzen: 170 Grad O/U Hitze ca. 25 min
Sollten sie oben recht dunkel werden, deckt sie mit Alufolie ab und backt sie weiter.
- 10) Nach dem Backen lasst ihr sie vollständig auskühlen und könnt sie genießen.

Sastojci za 1 veliku ili 3 male pince:

350 g brašna

1/2 kocke svježeg kvasca (=20 g) ili 1 pak. suhog (=7g)

140 ml toplog mlijeka

3 žumanjka i 1 cijelo jaje

70 g šećera

60 g maslaca

prstohvat soli

na vrh noža cimeta, vanilije i korice od narandže i limuna

70 g grožđica i rum arome (opcionalno)

krupnog šećera za posipanje

1 žumanjak i 2 kašike slatkog vrhnja za premazivanje



Priprema:

1) U posudi za miješanje pomiješajte brašno, so, cimet, vaniliju i korice od limuna i narandže.

2) Grožđice pospite aromom, prelijte ih vrelom vodom i ostavite 5-10 min da stoje u vodi kako bi omekšale. Zatim vodu prospite a grožđice dobro ocijedite.

3) U drugoj posudi pomiješajte mlijeko i maslac pa ih zagrijte. Ova mješavina ne smije biti vrela kako vam nebi uništila kvasac.

4) U ovoj mješavini rastopite kvasac i šećer pa sve dodajte u suhe sastojke.

5) Ja koristim kuhinjsku mašinu sa nastavcima za tijesta i pustim je da mijesi što duže kako bi tijesto bilo mekano i elastično. Preporučila bih vam da tijesto jednom ili dva put skinite sa nastavaka za tijesto i podignete sa dna posude kako bi se svuda premijesilo. U ovom koraku dodajte i grožđice i kratko nastavite da mijesite. Nakon 5-8 min tijesto će biti vlažno i možda čak i pomalo ljepljivo ali je to sasvim ok.

6) Tijesto prebacite na pobrašnjenu podlogu i premijesite još jednom. Koristite što manje brašna jer je potrebno da ostane mekano i vlažno. Formirajte kuglu pa je stavite u pomašćenu posudu. Tijesto bi trebalo da nadolazi 1-1,5 h na sobnoj temp ili u rerni koju ste zagrijali na 30 stepeni.

7) Nakon tog vremena tijesto prebacite na radnu površinu i formirajte ili 1 veliku kuglu ili tijesto podijelite na 3 djela iste težine (ako čitavo tijesto ima oko 820 g, svaki od 3 djela bi trebao imati oko 270 g). Formirane kugle prebacite na pleh obložen pek papirom, prekrijte ih kuhinjskom krpom i ostavite još 15-20 min da nadolaze. U međuvremenu rernu zagrijte na 170 stepeni gornji/donji grijači.

8) Potom pomiješajte žumanjak sa vrhnjem pa kugle dobro premažite. Po želji ih pospite krupnim šećerom i urežite ih tri puta koristeći makaze, od sredine prema rubovima kugle. Ne režite previše duboko jer pince inače izgube oblik. Pripazite također da se na površini ne nalaze grožđice jer one prilikom pečenja pocrne i postanu gorke.

9) Stavite ih rernu na pečenje:

1 velika pinca na 170 stepeni 40-45 min.

3 male pince na 170 stepeni oko 25 min.

U slučaju da na površini previše potamne, prekrijte ih slojem alu-folije i nastavite da pečete.

10) Nakon pečenje ih ostavite da se ohlade i uživajte!