

GRIFFITTL BÄNZ FÜR DICH UND MICH

Wer hätte wohl auch noch Freude an einem Grittibänz?

Wie wärs:

Ihr kauft oder backt genug Grittibänzä, dass ihr sogar 1-2 davon weiter verschenken könnt! Wer hat so viel Glück und bekommt einen Grittibänz von euch?

Ihr habt zwei Tage Zeit, um einzukaufen, zu backen und euch zu überlegen, wen ihr überraschen wollt!

Viel Spass dabei!

• 1 kg Zopf Teig nach eigenem Rezept zubereiten

• Teig in 8 Stücke teilen

• Grittibänz formen und mit Rosinen und Hagelzucker verzieren

• Backen: Ofenmitte, 200 °C, 20 bis 25 Minuten