

Grittibänz von vip089

Mengen für 35 Personen

Ofen auf 210°C vorheizen, in der unteren Hälfte des Ofens für ca. 25min backen.

Herausnehmen und auskühlen lassen.

2.75 Liter Milch	
210 g Hefe	Hefe in der Milch auflösen
150 g Zucker	dazugeben
5.005 kg Weissmehl	
110 g Salz	Mehl und Salz vorsichtig dazugeben, gut kneten
5.005 Stück Eier	
802 g Butter	Eier und Butter dazugeben, zu einem Teig kneten 2 Stunden zugedeckt in der Wärme liegen lassen Teig formen, auf Backpapier legen
4.97 Stück Eigelb	
1.05 dl Milch	Eigelb und Milch mixen, Grittibänz bestreichen
175 g Rosinen	Garnitur
175 g Zucker	Hagelzucker, Garnitur