**GERMTEIG**  **12 kleine Striezel** oder  **8 Krampus**

Zutaten:

1000 g glattes Mehl

8 EL. Kristallzucker

4 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

200 g Butter oder Margarine - schmelzen

1 Würfel Germ

ca. 250 ml Milch Hagelzucker, Cranberry oder Rosinen

Zubereitung:

\* alle Zutaten zu einem Teig verkneten

\* 1 Stunde Raumtemperatur oder ca. 20 Minuten im Backrohr bei 50 Grad Heißluft

So entstehen unsere Krampusse :



Teig wird in 8 Teile geschnitten; 1 Teil zu einer Rolle formen und mit Messer unten einschneiden - Füße



Der Kopf wird geformt - Teig eindrücken



Mit dem Messer werden links und rechts Hände eingeschnitten



Jetzt werden oben die Hörner eingeschnitten und Cranberry oder Rosinen als Augen reingedrückt; mit der Schere ein Mund einschnitten

 

Den Krampus mit Milch bestreichen und den Bauch mit Hagelzucker bestreuen

  

 Und jetzt ab ins Backrohr Fertig !

\* bei 160 Grad Heißluft goldgelb backen

 **Vorschlag für die Nikolausjause**

**NIKOLAUSTEE**

 1 Liter Früchtetee

 2 Beutel Glühfix oder

Zimtstange, Gewürznelken

250 ml Traubensaft

500 ml Multivitamin

 