

## **(Oster-) Pinzen**



### **Zutaten:**

2 Becher Dinkelvollkornmehl

1 Becher warme Mandelmilch (oder andere Pflanzenmilch)

2-3 Esslöffel brauner Zucker

1 Päckchen Trockenhefe

1 Prise Salz

1 Prise Zimt

Ev. Rosinen

### **Zubereitung:**

Die Zutaten für den Teig mit der erwärmten Mandelmilch vermischen, und kräftig durchkneten. An einem warmen Ort ca. eine Stunde zugedeckt gehen/rasten lassen.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Aus dem Hefeteig Pinzen formen, und nun nochmals ca. eine halbe Stunde gehen/rasten lassen.

Die Pinzen mit Wasser oder Mandelmilch bestreichen und ca. 20 Minuten bei 180 Grad goldgelb backen. Auskühlen lassen und fertig. Mahlzeit!