



Pan de Muerto zu Allerheiligen

Anleitung

1. Für den Grundteig werden Eier, Butter, Salz, und ca. die Hälfte des Zuckers gut aufgeschlagen
2. Dann kommen abwechselnd Mehl und lauwarme Milch dazu.
3. Dann die Trockenhefe, ein weiteres Mal Butter, den restlichen Zucker sowie den Orangenabrieb einarbeiten. Diesen Teig gut 1 Stunde an einem warmen Ort rasten lassen.
4. Danach ca. 1/3 des Teiges abstechen. Den restlichen Teig in ca. 15 gleich große Teile schneiden und zu Kugeln formen.
5. Auf ein Backblech legen und kurz rasten lassen. In der Zwischenzeit aus dem restlichen Teig die Verzierung (die Knochen) formen. Dafür eine lange Teigschlange machen und immer wieder dünnere und dickere Stellen formen.
6. Die Teigschlangen passend zur Größe der Laibchen abschneiden und kreuzweise darüberlegen. Vor dem Backen die Laibchen mit einem Gemisch aus Wasser und Ei bestreichen und mit Sesam oder Hagelzucker bestreuen.
7. Gebacken wird das „Pan de Muerto“ für etwa 20 Minuten bei 180 Grad.

Benötigte Zutaten

Für den Teig

3	Eier (groß)
80 g	Premium Teebutter
100 g	Zucker
1 TL	Salz
500 g	Mehl
60 ml	Premium Alpenmilch (warm)
1 Pkg.	Trockengerm
80 g	Premium Teebutter
2 TL	Orangenabrieb

Zum Bestreichen beim Backen

1	Ei
1 EL	Wasser

Zum Dekorieren

	Premium Teebutter
	Zucker
	Sesam



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten