



## GRITTIBÄNZ RUSTIKAL

### ZUTATEN

- 100 g** Emmentaler
- 300 g** Wasser
- 20 g** Hefe
- 500 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- 50 g** Speck- oder Schinkenwürfeli
- 1 EL** getrocknete italienische Kräuter

### ZUBEREITUNG

1. Emmentaler 5 Sek. / Stufe 8 hacken und umfüllen
2. Wasser und Hefe in den Mixtopf geben, 2 Min / 37° / Stufe 2 rühren
3. Restliche Zutaten begeben, 3 Min. / Teigstufe kneten
4. Teig 1 Stunde ruhen lassen
5. Backofen auf 200° vorheizen
6. Teig ca. 1 cm dick auswallen, daraus 8 ca. 7 cm grosse Rondellen ausstechen
7. Teigresten zusammenfügen und zu einer ca. 1 cm dicken Rondelle auswallen, darauf 8 Dreiecke zuschneiden
8. Je ein Dreieck mit einer Rondelle zu einem Chlausgesicht mit Mütze zusammenfügen, Mütze gut andrücken
9. Chläuse auf ein Backpapier legen und in Ofenmitte ca. 30 Min. backen, anschliessend auskühlen lassen

### TIPP

Zum Garnieren Chlausgesichter mit Ei bepinseln. Mütze mit Mohn und Salz bestreuen, Haselnüsse als Augen in den Teig drücken, Mund mit Schere einschneiden, Bart mit Gabel eindrücken.