

# 13. Dezember 2020

## Rezept für 4 Grättimänner

### Zutaten:

500 g	Mehl
1,5 TL	Salz
2 EL	Zucker
20 g	frische Hefe
250 ml	Vollmilch, lauwarm
60 g	Butter
1	Ei

Rosinen, Mandeln, Nüsse, etc. zum Verzieren

### Zubereitung:

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Teigschüssel mischen.  
Die Butter in Stücken zufügen und mit den trockenen Zutaten verkrümeln.  
Die Milch zugeben und alles zu einem weichen, glatten Teig kneten.  
Den Teig mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort  
eine bis zwei Stunden lang aufgehen lassen,  
bis er die doppelte Grösse erreicht hat.

### Formen:

Den Teig in vier gleich grosse Portionen teilen  
und jede zu einer länglichen, ovalen Form rollen.  
Für die Beine mit der Schere die untere Hälfte in der Mitte einschneiden.  
Für die Arme oberhalb der Mitte links und rechts  
je einen schrägen Einschnitt machen.  
Für den Kopf oberhalb der Arme links und rechts  
ein kleines Teigdreieck ausschneiden.  
Mit Rosinen, Mandeln, Nüssen ganz nach Belieben  
Augen, Nase, Knöpfe anbringen.  
Damit diese beim Backen nicht abfallen, tief in den Teig eindrücken.  
Die Grättimänner mit verklopftem Ei bestreichen  
und bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.



*Gibt es im Winter auch für die Wildschweine genug Essen?  
Solange der Boden nicht gefroren ist, können Wildschweine im Winter ausreichend  
Futter finden. Wenn sie mit Ihrem Rüssel die Erde aufwühlen, finden sie Wurzeln, Pilze,  
Eicheln, Engerlinge und vieles mehr,  
mit dem sie ihren Hunger stillen können.*

**Wie nennt man junge Wildschweine?**