

Grittibänze backen: So gelingt der süße Teig-Gigant!

Erfahre alles über die traditionelle Zubereitung von Grittibänz und ihre Variationen zum Nikolaustag am 6. Dezember.



Glarus, Schweiz - Die Adventszeit bringt nicht nur festliche Stimmung, sondern auch die beliebte Tradition des Grittibänz, einem besonderen Hefeteiggebäck. Der Grittibänz, ursprünglich ein Gritti-Frau aus der Schweizer Folklore, hat sich über die Jahre in verschiedenen Varianten etabliert. Von salzigen bis hin zu veganen Ausführungen, der Grittibänz kann ganz nach Wunsch gefüllt und geformt werden, wie der Artikel von [heute.at](#) erklärt. Hierbei können Variationen mit Mandeln, Gelée und Apfelfüllung entstehen, die diese Leckerei noch schmackhafter machen.

Ein Fest für die Sinne

Die Zubereitung ist sowohl einfach als auch zeitintensiv, da der Teig etwa zweieinhalb Stunden gehen muss, bevor er geformt und gebacken wird. Zutaten wie Zopfmehl, Hefe, Butter und Vollmilch sind essenziell, wie **Volg** detailliert beschreibt. Besonders attraktiv wird der Grittibänz durch kreative Dekorationen mit Sultaninen, Dörrfrüchten und sogar außergewöhnlichen Kreierungen, die die traditionellen Formen aufpeppen. Die Erinnerung an die „größte Grittibänz der Schweiz“, die 2021 im Kanton Glarus mit 21 Kilo Mehl und 10 Litern Milch gebacken wurde, zeigt die Leidenschaft und die Freude, die mit dieser Tradition verbunden sind.

Ob als süßer Snack oder als echter Hingucker auf dem Festtagsbuffet, der Grittibänz findet in der Schweiz und darüber hinaus großen Anklang. Er wird nicht nur in traditionellen Bäckereien, sondern auch in privaten Haushalten gebacken, und wird gerne in geselligen Runden genossen. Interessierte können sich von den verschiedenen Rezepten und Varianten inspirieren lassen und so ihren eigenen Grittibänz für die festliche Zeit kreieren.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Glarus, Schweiz
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.heute.at• www.volg.ch

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at