



## Benötigte Zutaten

30 dag	Mehl
25 dag	Topfen (am besten den SalzburgMilch Mehlspeisentopfen)
1/8 l	Schlagobers
1	Ei
	Salz

## Hasenöhrl

von Rosa Eisenwenger

### Anleitung

#### Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren (Knetthacken) dann noch mit der Hand kneten.
2. Wenn zu fest noch etwas Rahm dazu, sodass man den Teig gut auswalken kann.
3. Teig 1 Stunde rasten lassen.
4. Dünn auswalken.
5. Hasenöhrl ausradeln.
6. In gutem Pflanzenfett schwimmend backen.
7. Die Hasenöhrl kann man mit Staubzucker zum Kaffee servieren, oder als Hauptspeise mit Sauerkraut.

Alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren (Knetthacken) dann noch mit der Hand kneten.

Wenn zu fest noch etwas Rahm dazu, sodass man den Teig gut auswalken kann.

Teig 1 Stunde rasten lassen, danach dünn auswalken, und Hasenöhrl ausradeln, in gutem Pflanzenfett schwimmend backen.

Die Hasenöhrl kann man mit Staubzucker zum Kaffee servieren, oder als Hauptspeise mit Sauerkraut.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten