



## Benötigte Zutaten

500 g	Weizenmehl
10 g	Salz
70 g	Premium Teebutter
300 ml	Premium Alpenmilch
	Sauerkraut

## Lungauer Hasenöhrl

mit Sauerkraut

### Anleitung

#### Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen mittelfesten Teig bereiten.
2. Dazu die Butter schmelzen und gemeinsam mit der Milch erhitzen.
3. Dies gemeinsam mit Mehl und Salz zu einem Teig verkneten.
4. Anschließend ca 3-4 mm dick auswalken und mit einem Teigrad in ca 7 cm große Quadrate teilen.
5. Diese in heißem Fett herausbacken.
6. Auf die fertigen Hasenöhrl gibt man etwas Sauerkraut, faltet sie zusammen und isst sie mit der Hand.

Aus den angegebenen Zutaten einen mittelfesten Teig bereiten. Dazu die Butter schmelzen und gemeinsam mit der Milch erhitzen. Dies gemeinsam mit Mehl und Salz zu einem Teig verkneten. Anschließend ca 3-4 mm dick auswalken und mit einem Teigrad in ca 7 cm große Quadrate teilen. Diese werden dann in heißem Fett herausgebacken .

Auf die fertigen Hasenöhrl gibt man etwas Sauerkraut, faltet sie zusammen und isst sie mit der Hand.



*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
Christina Bauer