



Benötigte Zutaten

1/2 kg	Mehl
1 Würfel	Germ
etwas	Salz
1	Ei
2 EL	Zucker
1/4 l	Milch
	Fett zum Backen

Schnur aus

Ein beliebtes Geschenk im Bauernherbst

Anleitung

Ein Dampfl aus 2 EL Mehl, 1 EL Zucker, Germ und 3 EL lauwarme Milch ansetzen und bis zum doppelten Volumen gehen lassen. Die übrigen Zutaten lauwarm hinzufügen und gut durchkneten - Teig soll Blasen werfen.

Den Teig gut eine Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

Stücke vom Teig abzupfen, wuzzeln und den Teig in kleine, rund daumennagelgroße Stücke schneiden. Anschließend im heißen Fett goldbraun backen. Dann lassen Sie es bitte abtropfen. Mit Zimtzucker bestreut, wird es dann mit großer Freude genascht.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten