



## Benötigte Zutaten

500 g	Mehl
7.5 g	Salz
1/2 Würfel	Germ
30 g	Zucker
30 g	Premium Teebutter (zimmerwarm)
10 g	Backmalz
300 g	Premium Alpenmilch (lauwarm)
1/2 Glas	Preiselbeere

## Grantl Nudel

Eine echte Lungauer Spezialität

### Anleitung

1. Germteig zubereiten und ca 20 Minuten aufgehen lassen.
2. Danach zu einer Kugel formen, diese mit einem Nudelholz ausrollen, die Preiselbeermarmelade aufstreichen und einrollen.
3. Anschließend in eine gut ausgebutterte Gugelhupfform legen und nochmals ca. 10 Minuten aufgehen lassen.
4. Danach im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca 40 min backen.



Ein Rezept von  
Christina Bauer