



Benötigte Zutaten

500 g	Roggenmehl
2 EL	Premium Teebutter
1/8 l	Wasser
1/8 l	Milch
	Salz
	Butterschmalz zum Ausbacken

Roggene Bladln

Ein köstliches Fastenessen

Anleitung

Roggenmehl in eine Schüssel geben und salzen. Wasser, Milch und Butter aufkochen, in das Mehl gießen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig 1/4 Stunde rasten lassen. Danach ausrollen, in handgroße Vierecke schneiden und im heißen Butterschmalz backen.

Beilage-Tipp

Man rollt gedünstetes Sauerkraut in die Bladln und isst sie mit der Hand.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten