Bockbeidei

Eine beliebte Süßspeise im Flachgau

Anleitung

1. Aus etwas Mehl, etwas lauwarmer Milch, Zucker und Germ ein Dampfl ansetzen und aufgehen lassen.
2. Nach dem Aufgehen mit Mehl, Ei und restlicher Milch zu einem zähflüssigen Teig verrühren.
3. Rund eine halbe Stunde an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.
4. Die Zwetschken entkernen und in die Teigmasse eintauchen.
5. Dann die Bockbeidei in heißem Fett schwimmend herausbacken.
6. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Benötigte Zutaten

1 kg	Zwetschken
500 g	Mehl glatt
1/4 l	Premium Alpenmilch
20 g	Germ
1	Ei
20 g	Zucker
600 g	Butterschmalz zum Ausbacken

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten