



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	Reine Lungau Biosphären Frischmilch (lauwarm)
1/2 Glas	Preiselbeere

Grantn Nudel

Eine echte Lungauer Spezialität

Anleitung

Germteig zubereiten und ca 20 Minuten aufgehen lassen. Danach zu einer Kugel formen, diese mit einem Nudelholz ausrollen, die Preiselbeermarmelade aufstreichen und einrollen. Anschließend in eine gut ausgebutterte Gugelhupfform legen und nochmals ca. 10 Minuten aufgehen lassen. Danach im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca 40 min backen. Lassen Sie es sich schmecken – besonders gut ist der Kuchen zu einem Glas Reine Lungau Biosphären Milch!



Ein Rezept von
Christina Bauer