



Benötigte Zutaten

| | |
|--------|--------------------|
| 1 Pkg. | Germ |
| 2 TL | Salz |
| 1 TL | Zucker |
| 250 ml | Premium Alpenmilch |
| 250 ml | Wasser |
| 7 dag | Öl |

Fastenbrezen

Werden traditionell auf den Palmbuschen gebunden

Anleitung

Mehl in eine Schüssel geben. Germ und Zucker mit etwas lauwarmem Wasser verrühren und zum Mehl geben. Salz darüber streuen. Mit Öl und Milch-Wasser-Gemisch verrühren. Anschließend den Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Danach Brezen formen. Das Backrohr auf ca. 220°C vorheizen.

Nach dem Formen das Gebäck nochmals gehen lassen. Mit Wasser besprühen. Ins aufgeheizte Backrohr geben. Rund 20 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten