REGIONAL & SAISONAL

REZEPT

Schuedi,
Rezept presentéiert vum Touristcenter Heringer Millen.

2 Portiounen

2 Stonnen

Dir braucht:

- 2 Eër
- 75 g Zocker
- 75 g Botter
- 250 ml Mëllech
- 400 g Miel
- 1 Wierfel Hief à 42 g oder 2 Päckelcher Dréchenhief
- 10 g Salz
- 10 Botterstéckelcher

Rezept:

Een Ee, Zocker, Botter, Mëllech, Miel an Hief mat der Maschinn zu engem glaten Deeg knieden. Salz derbäiginn an nach zwou Minutte weider knieden. Aus dem Deeg zwou gläich grouss Kugele formen, eng Stonn goe loossen, duerchknieden an nach eng hallef Stonn goe loossen. Zwee Kreesser ausrullen a pro Form ronn 10 Botterstéckelcher an den Deeg drécken. Duerno mat Eegiel bepinselen an Zocker driwwer streeën. 25 Minutte bei 180 °C am Uewe baken.