

Basler Schlemmerli

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Österreich.

Kalt

250 g Mehl
60 g Zucker
20 g Germ
2 Eidotter, -4
1/8 l Milch
80 g Butter
Salz
Vanille
Zitronenschale
Staubzucker
Topfenfülle
Nußfülle
Mohnfülle

Man bereitet zunächst das Dampfl, dann aus Mehl und den übrigen Zutaten (ohne die Rosinen) einen weicher gehaltenen Germteig, läßt den Teig kurz aufgehen und stößt ihn einmal zusammen. Halbfingerdick ausrollen, in drei Streifen teilen, auf den einen Streifen Topfen-, auf den zweiten Nuß- und auf den dritten Streifen Mohnfülle auftragen (der Länge nach aufspritzen), einrollen und abwechselnd diese beiden Streifen in eine bebutterte, bemehlte Gugelhupfform legen (nur 2/3 der Form füllen), gehenlassen und backen. Abgekühlt aus der Form stürzen und überzuckern. Batzerlkuchen wird nach vorstehendem Rezept bereitet. Aus den drei verschiedenen Teigstreifen wird ein Zopf geflochten und in eine Wandelform eingelegt. Gehenlassen, mit Ei bestreichen und backen.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.528