

Teegebäck - schnell zubereitet

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Plaetzchen
Thueringen

250 g Weizenmehl
250 g Roggenmehl
20 g Hefe
1 ts Zucker
;Salz
125 g Grieben
3/8 l Saure Milch
;Pfeffer
1 Eigelb

* QUELLE

-Roland Goeoeck
-Lecker und deftig aus
-deutschen Küchen
-erfasst von Petra Holzapfel

Aus einigen Esslöffeln Mehl, der in etwas lauwarmem Wasser aufgelösten Hefe und dem Zucker einen Vorteig bereiten, gehen lassen. Mit dem übrigen Mehl, Salz, den gehackten Grieben, der sauren Milch und einer Prise Pfeffer vermengen. Teig gründlich verarbeiten und schlagen, 30-40 Minuten zugedeckt gehen lassen. Etwa 5 mm dicke runde Plätzchen ausstechen, auf eine gefettetes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Im auf 200-210°C vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen. Möglichst frisch reichen.