

Rezept vum TOURISTCENTER HERINGER MILLEN

SCHUEDI

🕒 2 Portiounen ⌚ 120 Minutten ❄️ Winter

D'Ee, den **Zocker (75 g)**, de **Botter (75 g)**, d'**Mëllech (250 ml)**, d'**Miel (400g)** an d'**Hief (1 Cube à 42 g** oder **2 Titerecher gedréchent Hief)** zesummen an der Kniemaschinn zu engem glaten Deeg knieden **Salz (10 g)** bäiginn an eng weider 2 Minutte knieden. Den Deeg zu zwou gläich grouse Bulle formen, eng Stonn roue loossen, duerchknieden an eng weider hallef Stonn roue loossen. Kreesfërmeg ausrollen a pro Form eng **10 Bottercuben** an den Deeg andrécken. Duerno mat Eegiel usträichen a mat Zocker bestreeën.

25 Minutte bei 180 ° am Uewe baken a fäerdeg!



authentesch