Rezept vum TOURISTCENTER HERINGER MILLEN

SCHUEDI

2 Portiounen *120 Minutten* *Wanter*

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 Knietmaschinn zu engem glaten Deeg knieden**Salz (10 g)** bäiginn an eng weider 2 Minutte knieden. Den Deeg zu zwou gläich grousse Bulle formen, eng Stonn roue loossen, duerchknieden an eng weider hallef Stonn roue loossen. Kreesférmeg ausrullen 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

Mëllerdaller Produzenten

LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.