Diener

Die Küche

Mohnweckerl

https://www.diener.cc/rezepte/mohnweckerl/

Zutaten:

500 g Weizenmehl glatt Type 700
40 g Zucker
1 gestr. TL Salz
30 g Germ
40 g Butter
ca. 250 ml Milch
1 Ei
ev. Mohn

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Germteig bereiten und aufgehen lassen. Den Teig in ca. 5 dag schwere Stücke teilen und zu Kugerl schleifen, diese entspannen lassen. Verschiedene Gebäcke formen. Mit Ei bestreichen, ev. mit Mohn bestreuen, aufgehen lassen.

Backen:

220°C etwa 15 Minuten

mohnweckerl_1
Image not found or type unknown
mohnweckerl_2
Image not found or type unknown

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc