

Faschings Germteiggesicht



Zubereitung

Alle Zutaten ineinander unterschlagen und im lauwarmen Backrohr ca 10 Minuten gehen lassen, nochmals durchschlagen. (es soll ein vom topfrandlösender Teig -konsistent sein).

Löffelweise Teig entnehmen mit Marmelade oder Nougat füllen, zu Kugeln formen und in einem mit Butter ausgeschmierten Muffingformblech geben, mit groben Streußelzucker bedecken und mit Warmen Wasser benetzen und ins lauwarme Backrohr nochmals ca 15 Minuten rasten lassen.

Bei 175 Grad ca 30 Minuten backen. Herausnehmen mit Punschglasur od. Schokoglasur wild übergießen und mit Smarties oder bunte Streuselzucker verzieren.

Lei Lei eine schöne Faschingszeit, wünsch i eich

SIBYLLE aus TRABENREITH

Zutaten

100 dag glatt Mehl

1 Beutel Haas Vanillin-Zucker

4 dag Feinkristallzucker

2 Stk. Eier

15 dag Margarine

1 Prise Salz

1 Schuss Rum

0.5 l Milch

2 Pkg. Trockenhefe

1 gestr. TL Dr.Oetker Aroma
Finesse Zitronenschale

1 gestr. TL Kotányi Zimt
gemahlen