



Dauer: Mittel
Kategorie: Restlküche Nachspeisen Salzburger
Gerichte
Saison: Ganzjährig
Für: 6 Personen
Verfasst von: Michaela Achleitner

Zutaten

1	großer weißer Wecken
	Powidl- oder Zwetschkenmarmelade
1	Germ
1 L	lauwarme Milch
4 STUECK	Eier
500 G	Weizenmehl 700
1TL	Salz

Staubzucker nach Geschmack

Butterschmalz	

Zubereitung

- 1. Weißen Wecken mindestens 2 Tage zäh werden lassen.
- 2. 2 cm Scheiben schneiden und einseitig mit Marmelade bestreichen.
- **3.** Sauren Germteig zubereiten:

Milch, Germ, Salz, Mehl und Eier gut schlagen bis ein zähflüssiger Teig entsteht. 20 Minuten rasten lassen.

- **4.** Danach die bestrichenen Weißbrotscheiben durch den sauren Germteig drehen und sofort im Butterschmalz beidseitig goldbraun herausbacken.
- 5. Abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte von Achleitner Michaela.

Das sind unsere Abersee`r Schnitten von der Illighütte auf der Niedergadenalm!