



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

1 PKG	Germ
500 G	Mehl
1 PRISE	Salz
90 G	Zucker
1 PKG	Vanillezucker
3	Eier
100 G	Butter

Fett zum Ausbacken

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

- 1. Germ in lauwarmer Milch auflösen.
- 2. Mehl, Vanillezucker, Zucker, Salz und Eier mit der Germ-Milch-Mischung und der zerlassenen Butter vermischen und kneten.

Nach Belieben können auch Rosinen und Rum dazugegeben werden!

- 3. An einem warmen Ort ca. 45 min. gehen lassen.
- **4.** Fett erhitzen.

Achtung - nicht zu heiß!

- **5.** Mit einem Esslöffel Teigstücke abstechen, ins Fett geben und beidseitig 2–3 Minuten goldgelb ausbacken.
- **6.** Mit Staubzucker bestreuen.