



Dauer: Mittel
.....

Kategorie: Backrezepte
.....

Saison: Winter Weihnachten
.....

Für: Keine Angaben
.....

Verfasst von: Fabian Schwaiger
.....

Zutaten

Teig

400 G	Mehl
250 G	Butter
20 G	Zucker
1 PRISE	Salz
1 PKG	Trockengerst
4-6 EL	Milch
3	Eidotter

Fülle

200 G	Staubzucker
-------	-------------

3	Eiweiß
---	--------

200 G	geriebene Nüsse
-------	-----------------

Zubereitung

1. Zu Beginn alle Zutaten vermengen und rasch zu einem Teig verkneten.
2. Danach eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
3. Nun den Teig in 4 große Teile zerteilen und diese in Rechtecke ausrollen.
4. Für die Fülle muss man Eiweiß und Zucker schaumig schlagen.
5. Danach die Nüsse vorsichtig unterheben, auf den Teig streichen und einrollen.
6. Anschließend sticht man mit dem Löffel Halbkreise aus, die man dann bei 170° Heißluft hellbraun bäckt.

Das Rezept entstand im Rahmen eines Projektes der HBLA Ursprung.

Es wurde ein Kochbuch mit traditionellen bäuerlichen Gerichten aus Österreich kreiert. Dabei waren auch die Hintergründe der Regionen sowie geschichtliche Informationen zu den Rezepten sehr wichtig und sind daher auch im Kochbuch zu finden.

Das Ziel ist es, traditionelle Gerichte aufrechtzuerhalten und den KäuferInnen näherzubringen, dass man mit einfachen und regionalen Zutaten schmackhafte Speisen zubereiten und gleichzeitig auch die Umwelt schonen kann.

Für Anfragen zum Kochbuch: kochbuch.ursprung@outlook.com