

Grammelpogatschkerl



Zutaten

300 g Grieben

350 g Mehl

8 EL saure Sahne

8 EL Weißwein

2 Dotter

Prise Salz

20 g Hefe

1/8 l Milch

Je 10 g Kümmel und Salz

Zubereitung

Feingehackte Grieben, Mehl, saure Sahne, Wein, Dotter, Salz und in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe werden auf einem Brett zu einem Teig verarbeitet, den man 3 x hintereinander auswalkt und wieder zusammenschlägt, ½ Stunde auf Eis rasten lässt; dann walkt man ihn 1 cm dick aus, sticht kleine runde Formen aus, legt sie auf ein ungefettetes Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Kümmel und Salz und bäckt sie im Rohr – ca. 170 Grad – goldbraun