

Rechenzähne, Innviertler Schmalzgebäck



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Weizenmehl (griffig)	500 g
Frischer Germ	30 g
Salz	1 Prise(n)
Butter	80 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Gold Rum	1 Esslöffel
Geriebene Zitronenschalen	1 Prise(n)
Vollmilch	250 ml
Apfelspalten	200 g
Butterschmalz	500 g

Zubereitung:

Lauwarme Milch, Zucker und Germ mischen, etwa 15 Minuten gehen lassen.
Mit den übrigen Zutaten zu einem mittelweichen Germteig abschlagen.
Dann mischt man die Apfelspalten darunter und lässt den Teig zugedeckt aufgehen.
Nun formt man ca. 3cm dicke und etwa 15 cm. lange Teigrollen, die man noch einmal zugedeckt aufgehen lässt, nun werden sie in heißem Butterschmalz schwimmend herausgebacken. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1638-Rechenzaehne-Innviertler-Schmalzgebaeck.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at