

Wuchteln von Brigitte



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (griffig)	750 g
Frischer Germ	2 Stk.
Butter	100 g
Grießzucker	80 g
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Salz	1 TL (Teelöffel)
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Vollmilch	375 ml
Margarine / Thea	100 g

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Lauwarme Milch in die Vertiefung schütten, Zucker und Germ dazugeben.

Alles eine halbe Stunde lang (warm) gehen lassen.

Nun weiche Butter, Dotter und Zitronenschale dazugeben.

Alles mit dem Knethaken ca. 10 Minuten zu einem Teig verkneten.

Deckel drauf oder Geschirrtuch über die Schüssel legen und nochmals eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig in 15 gleich große Stücke teilen und mit Powidlmarmelade füllen.

In einer Form (einem Reindl) ca. 100g Margarine erwärmen,

die 15 gefüllten Wuchteln hinein setzen und mit einem Pinsel rundherum mit Margarine bestreichen.

Die Wuchteln im Backrohr, ohne es vorzuheizen, ca. 40 Minuten bei 170° backen, bis die Wuchteln eine schöne braune Farbe haben.

Tipp:

Werden nicht alle Wuchteln am gleichen Tag verspeist, so bewahrt man sie am besten in einem Tupper auf, dann sind sie auch am nächsten Tag noch super frisch!

Die Wuchteln schmecken auch heiß mit Apfelmus super!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-541-Wuchteln-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at