1/4 Germteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Frühling Ostern

Zutaten

500 G	Mehl glatt
1 TL	Salz
0,5	Germwürfel
2	Eier
50 G	Butter
50 G	Kristallzucker
200 G	Milch
1 TL	Vanillezucker
EL	Rum

Zubereitung

1. Mehl, Salz und zerbröselte Germ vermischen.
2. Butter, Milch, Zucker, Vanillezucker und Rum leicht erwärmen (höchstens 37°C).
3. Eier darin versprudeln und mit dem Mehl zu einem feinen Germteig abschlagen (Küchenmaschine).
4. Teig zugedeckt eine 1/2 Stunde bis 1 Stunde gehen lassen.

2/4 Nussfülle

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Frühling Ostern

Zutaten

200 G	geriebene Nüsse (Haselnüsse und Mandeln gemischt)
50 G	Semmelbrösel
80 G	Zucker
50 G	Honig
1	Vanillezucker
	etwas Zimt
1 EL	Rum
130 G	kochendes Wasser
1	Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten einwiegen und vermischen.
2. Die flüssigen Zutaten zugeben, verrühren und auskühlen lassen.

3/4 Haserl

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Frühling Ostern

Zubereitung

1. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig, rechteckig auswalken (ca. 38 x 60cm) Teig halbieren (ca. 38 mal 30 cm) und die Fülle gleichmäßig auf eine Teighälfte streichen.
2. Zweite Teighälfte darauflegen und mit dem Nudelholz noch mal "ausrollen" - die Teighältfen sollen sich mit der Fülle verbinden.
3. Dann werden 2 cm Streifen geschnitten, die Enden dünn "gewuzelt" und verdreht (siehe Fotos)
4. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, dünn mit versprudelten Ei bestreichen und bei 180 °C Heißluft ca. 13 bis 16 Minuten backen.

Man kann die Haserl mit einer Zuckerglasur bestreichen, bezuckern oder einfach pur genießen

SEMINAR BÄUERINNEN

4/4 Zuckerglasur

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Frühling Ostern

Zubereitung

1. Saft von einer Zitrone mit viel gesiebten Staubzucker verrühren, so dass eine dickflüssige Glasur entsteht. Warme Haserl dünn bestreichen!