



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

1 kg Dinkelmehl  
1 Pkg. Frischhefe  
1 EL Salz  
7 dag Butter  
8 dag Zucker  
250 ml Wasser  
250 ml Milch

#### Mein persönlicher Tipp

Teig vor dem Formen nicht mehr kneten, sonst verliert er seine Dehnbarkeit und lässt sich schwerer formen.



#### Adelheid Gschösser

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Kufstein

#### Quellen:



Tiroler Bäuerinnenorganisation-  
Kufstein: „Brauchtum und  
Kostbarkeiten“  
lk  
Ländliche Tiroler Bäuerinnen  
Tirol

## Palmbrezerl



Foto: TBO Kufstein Tiroler Bäuerinnenorganisation - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

##### ... für 80 Stück Palmbrezerl:

- o Milch mit Wasser mischen und erwärmen.
- o Mehl in eine Schüssel geben, Grübchen machen, Germ hineinbröseln, mit 1 EL Zucker und etwas lauwarmen Flüssigkeit breiig anrühren.
- o Etwas Mehl darüber streuen und zugedeckt gehen lassen, bis das Mehl Risse zeigt.
- o Restliche, warme Flüssigkeit, Salz und sehr weiche Butter zum Teig geben.
- o Teig mit Kochlöffel abschlagen (oder in der Küchenmaschine mit dem Knethaken).
- o Der Teig ist richtig, wenn er sich vom Rand löst, seidig glänzt und Blasen wirft.
- o Zugedeckt ca ½ Stunde gehen lassen.
- o Teigstücke zu je 2 dag abwägen und 30 cm lange Striezel wuzeln.
- o Diese zu Brezerl formen und bei 180°C Heißluft backen.
- o Wenn die Brezerl leicht braun werden, herausnehmen.