

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

1 kg Mehl (glatt)

500 ml Milch

1 Pkg. Germ

1 TL Zucker

1 EL Salz

20 dag Grammelschmalz

10 dag Grammeln vom Schwein

Pfeffer, frisch gemahlen

Knoblauch

1 Stk. Ei

**Mein persönlicher Tipp**

Grammelpogatscherl werden sehr gerne zu einem Glas Wein gegessen.

Wir empfehlen Grünen Veltliner oder leichte fruchtige Rotweine.:

**Andrea Tobler**

Bäuerin aus Drassburg

**Quellen:**

- Andrea Tobler: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

## Grammelpogatscherl

Ein burgenländisches Festtags- und Weingebäck aus Germteig und Grammeln

**Zubereitung****ca. 130 Stück/Größe 3- 4 cm**

- Grammeln faschieren. Germ mit dem Mehl verbröseln.
- Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem klassischen Germteig verkneten.
- Den Teig ca. 1 Stunde lang gehen lassen und dann ca. 1 cm dick auswalzen.
- Mit einem scharfem Messer (gut eignet sich ein Stanlymesser) Karomuster einschneiden und dann mit einem runden Keksausstecher (Größe nach Wahl) Pogatscherl ausstechen und mit Ei bestreichen.
- Backrohr aufheizen. Die Pogatscherl je nach Größe ca. 15-20 Minuten backen bei 170° Heißluft backen.

Grammelpogatscherl lassen sich gut auf Vorrat backen. Einfach nach dem Auskühlen einfrieren und die benötigte Anzahl frisch aufbacken (Heißluft 170°).