

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



Foto: Friederike Schmitl - Nicht zur freien Verwendung

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 auswalken.
- 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°).