



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

1 kg Mehl
750 ml Milch (lauwarm)
2 Stk. Eier
2 TL Salz
1 TL Zucker
0,5 Pkg. Germ
geriebener Käse

Mein persönlicher Tipp

Am besten schmecken die Zeltln zu einer kalten Jause mit verschiedenen Aufstrichen!



Maria Absmanner

Bäuerin aus Nussdorf am Haunsberg

Käsezeltln



Foto: Absmanner Maria - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

... für 20 Portionen

- o Milch, Eier, Salz, Zucker und Germ in eine Schüssel geben und leicht verrühren.
- o Anschließend das Mehl hinzufügen und den Teig mit einem Kochlöffel abschlagen.
- o Wenn der Germteig aufgeht, wieder einschlagen und beim nächsten Mal mit einem Suppenlöffel kleine Bällchen ausstechen und auf ein bemehltes Tuch legen und formen.
- o Mit einem Geschirrtuch zudecken und ca. ½ Stunde rasten lassen.
- o Auf ein Blech legen und eventuell mit geriebenem Käse belegen und mit Kräutersalz bestreuen.
- o Im vorgeheizten Rohr bei 190 Grad ca. 25 min. backen.

Quellen:



Maria Absmanner: *Privatrezept*