



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

1 kg Weizenmehl Type 700
1 Pkg. Germ
140 g Butter
140 g Zucker
500 ml Milch
2 Stk. Eidotter
10 g Salz
1 Pkg. Vanillezucker
Hagelzucker

Mein persönlicher Tipp

Die Gebäcke für Wöchnerinnen sollen größer als die Norm sein und können zu beliebigen Formen verarbeitet werden.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

Mürbes Wöchnerinnenbrot

Zubereitung

... für 24 Gebäcke

- Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine kleine Grube machen. Die Germ einbröseln und mit 20 g Zucker und 100 ml Milch mit etwas Mehl verrühren und dann das Dampfl zugedeckt aufgehen lassen.
- Inzwischen die Butter in einem entsprechenden Topf zerlassen und vom Herd nehmen.
- Milch hineingießen und Zucker, Salz und Vanillezucker zufügen. Alles gut verrühren und zuletzt noch die Eier einquirlen.
- Die gesamte Flüssigkeit zum Mehl geben und daraus einen glatten Teig kneten. Diesen einmal gut aufgehen lassen.
- Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 24 gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln schleifen. Kurz entspannen lassen.
- Diese jeweils in drei Teile teilen und zu ca. 15 cm langen Strängen teilen und gleichmäßig ausrollen. Daraus jeweils einen Dreierzopf flechten.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit versprudeltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen.
- Zöpfe noch ca. 10 Minuten aufgehen lassen.
- Dann im vorgeheizten Backrohr bei 160°C 18 Minuten goldbraun backen.