



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



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

... für 24 Gebäcke

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