

Grammelpogatscherl (Griebenplätzchen) - Neu

Kategorien: Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Grieben (Grammeln)
		Aus etwa 750 g Rohspeck oder Flomen
250	Gramm	Weizenmehl
1/2	Würfel	Hefe
2		Eidotter
50	ml	Weißwein
1	Essl.	Sauerrahm
		Schwarzer Pfeffer
		Salz, Kümmel
		Schweineschmalz für das Backblech

Anleitung:

Die Grieben auf einem Brett sehr fein hacken und in einer Schüssel mit Mehl mischen. Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen und mit einem Eidotter, Weißwein, reichlich grob gemahlenem Pfeffer und Salz in die Schüssel geben. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett oder die Arbeitsplatte geben und mit einem Tuch zugedeckt eine Viertelstunde stehen lassen. Den Teig einen knappen Zentimeter dick ausrollen, zweimal zusammenlegen und nochmals zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Den Teig einen guten Zentimeter dick ausrollen und mit dem Krapfenstecher oder einem Glas kleine Kreise (etwa 6 cm Durchmesser) ausstechen. Auf das gefettete Backblech setzen. Mit einem Tuch zugedecken und 15 Min. ruhen lassen. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Mit dem Messer die Pogatscherl gitterartig einschneiden. Den zweiten Eidotter mit etwas Wasser verrühren und die Pogatscherl damit bestreichen. Mit Kümmel bestreuen. Im heißen Backofen in etwa 20 Min. goldgelb backen.