

Griebenplätzchen - Thüringer

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

1	Teel.	Zucker
1		Eigelb
250	Gramm	Weizenmehl (L)
20	Gramm	Hefe
250	Gramm	Roggenmehl (L)
125	Gramm	Grieben (L)
3/8	Ltr.	Saure Milch

Anleitung:

Aus einigen Esslöffeln Mehl, der in etwas lauwarmem Wasser aufgelöst, Hefe und dem Zucker einen Vorteig bereiten, gehen lassen. Mit dem übrigen Mehl, Salz, den gehackten Grieben, der sauren Milch und einer Prise Pfeffer vermengen. Teig gründlich verarbeiten und schlagen, 30-40 Minuten zugedeckt gehen lassen. Etwa 5 mm dicke runde Plätzchen ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.

Im auf 200-210°C vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen. Möglichst frisch reichen.