

Birzel

Zutaten für acht Stück

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 tl Zucker
- 1 tl Salz
- 250 ml Milch
- 1 Ei



Zubereitung

1. Etwas lauwarme Milch, etwas Zucker und Hefe mischen und ca. 15 Minuten gehen lassen
2. Restliche Milch, Ei, restlichen Zucker, Salz und Mehl zum Vorteig geben
3. Mit einem Holzlöffel schlagen, bis der Teig glatt ist und Blasen wirft
4. Acht Stücke abteilen, auf ein bemehltes Tuch legen, abdecken und gehenlassen
5. Ofen und Blech auf ca. 250 Grad Celsius vorheizen (!)
6. Birzel vorsichtig umgedreht auf das heiße Blech legen und ca. 10 min backen