

Plunderteig

ZUTATEN:

Germteig:

30 dag Mehl

1 P. Trockengerm

5 dag Zucker

2 Eier

Salz

kleine Tasse lauwarme

Milch

Butterziegel:

10 dag Mehl

25 dag Butter



ZUBEREITUNG:

Butterziegel zubereiten.

Germteig halbwegs fest halten.

Germteig auswalken, den Butterziegel einschlagen und wieder auswalken. Das Ganze dreimal wiederholen, in Frischhaltefolie einwickeln und kalt rasten lassen. Anschließend zu den verschiedensten Mehlspeisen verarbeiten, zum Beispiel:

Kipferl mit Marmelade gefüllt

Kipferl mit Nusszuckergemisch und eventuell Nutella

Blumentascherl

Topfentascherl

