



Germdeig

50g Butter zerlassen } lauwarm  
 250ml Milch }  
 1/2 frischer Gemüserüfel } verrühren  
 100g Zucker, 1/2  
 100g Topfen 20%

dann 2 Eier und ein wenig Mehl (insg. ca. 550g Mehl glatt)  
 einrühren - erst dann 1 Prise Salz  
 nach und nach Mehl zugabe bis sich der Teig  
 vom Rand löst → Küchenmaschine Knetkater  
 - in luftdichte Dose über Nacht in den Kühlschrank  
 stellen.

aus 2 Strängen Kordel drehen u. Kreis formen,  
 mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.  
 bei Zimmertemperatur nochmals aufgehen lassen!  
 Backpapier mit Wasser bestreichen u. bei 180°C Ober- u.  
 Unterhitze backen (ca. 15-20min)



# OSTERNESTER BACKEN

Mmmmmh lecker !

