

Aberseer Schnitten

Dauer: Mittel Kategorie: Restlküche Nachspeisen Salzburger Gerichte Saison: Ganzjährig Für: 6 Personen



Zutaten

1	großer weißer Wecken
	Powidl- oder Zwetschkenmarmelade
1	Germ
1 L	lauwarme Milch
4 STUECK	Eier
500 G	Weizenmehl 700
1 TL	Salz
	Staubzucker nach Geschmack
	Butterschmalz

Verfasst von: Michaela Achleitner

Zubereitung

1. Weißen Wecken mindestens 2 Tage zäh werden lassen.
2. 2 cm Scheiben schneiden und einseitig mit Marmelade bestreichen.
3. Sauren Germteig zubereiten:
Milch, Germ, Salz, Mehl und Eier gut schlagen bis ein zähflüssiger Teig entsteht. 20 Minuten rasten lassen.
4. Danach die bestrichenen Weißbrotscheiben durch den sauren Germteig drehen und sofort im Butterschmalz beidseitig goldbraun herausbacken.
5. Abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte von Achleitner Michaela.

Das sind unsere Abersee`r Schnitten von der Illighütte auf der Niedergadenalm!