

Zutaten für 5 Personen:

500 g Weizenmehl, glatt
1/8 l lauwarme Milch
1 Eidotter
2 EL Sauerrahm
40 g heiße Butter sehr heiß über den Teig geben
Salz, Rum

Eistreiche:

1 St. Eidotter
50 ml Rahm

1. Fülle zur Herbst- bzw. Winterzeit:

80 ml	Milch	} aufkochen,	} hinzugeben und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen,
1 EL	Honig		
	Zimt, Vanillezucker		
30 g	Kristallzucker	} klein geschnitten	
80 g	Waldviertler Graumohn, gemahlen		
20 g	Rosinen		
50 g	Dörrzwetschken		
50 g	Kletzen was isch des? „Dörrbirnen!“		

2 cl Rum Masse auskühlen lassen und Rum dazu geben.

2. Fülle für zwischendurch weils guat isch:

Mit Preiselbeermarmelade füllen.

Herstellung:

1. Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig abarbeiten.
2. 20 Minuten rasten lassen.
3. 2 mm dick ausrollen, mit 6 cm Ring ausstechen.
4. Mit der jeweiligen Fülle befüllen, den Rand mit der Eistreiche bestreichen, zusammenklappen und mit einer Gabel leicht niederdrücken.
5. In einem heißen Fett goldgelb backen.



6. Auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen.

und für die die es eilig haben → a schneller Teig. . . nit so guat aber. . . manchmal. . .

- Rahm, Salz und so viel Weizenmehl glatt hinzu geben bis es ein geschmeidiger Teig wird.

