

Germteigschnecken



Geräte: Teigschüssel, Mixer, Messer, Blech

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
$\frac{1}{4}$ kg griffiges Mehl $\frac{1}{2}$ Pkg Trockengerme $\frac{1}{2}$ Prise Salz	Mehl, Germ und Salz in der Germteigschüssel verrühren
1/6 l Milch 5 dag Butter 5 dag Zucker Vanillezucker, Rum, Zitrone, Rosinen 1 Ei	Lauwarme Milch, zerlassene Butter, Geschmacksstoffe und Eier dazugeben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort gehen lassen bis der Deckel aufspringt.
15 dag Nüsse 2 EL Honig Vanille, Rum 1/8 l Schlagobers	Nüsse grob hacken und mit den anderen Zutaten vermischen.
	Teig rechteckig ausrollen, mit Fülle bestreichen, einrollen, in Stücke schneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf das vorbereitete Blech legen. Bei 180°C backen.