

Magische Ostern in Schwaz



Palmbrezeln

600g Weizenmehl
½ Kaffeelöffel Salz
¼ l lauwarme Milch
1 Dotter
100g Zucker
30g Germ
150g Butter

Für den Germteig wird das Mehl mit dem Zucker, dem Salz und dem Trockengerm in einer Schüssel vermischt.

Anschließend das Ei in einer zweiten Schüssel verquirlen und mit der zimmerwarmen Milch vermischen. Die in der Mikrowelle vorsichtig erhitzte, weiche Butter gut einrühren.

Das Mehl-Gemisch mit den übrigen Zutaten auf eine Arbeitsfläche gegeben und sorgfältig verkneten. Anschließend den Teig mit einem Küchentuch abdecken und ihn für ca. 45 Minuten an einen warmen Ort ruhen lassen – damit der Teig um das Doppelte aufgehen kann.

Für die Palmbrezen circa 40g des aufgegangenen Teigs nehmen, runde Kugeln formen und wieder zugedeckt rasten lassen. Dann daraus bleistiftdicke Stränge rollen, die Brezeln formen, nochmals auf dem Backblech ein wenig aufgehen lassen und bei 180°C Ober- und Unterhitze hellbraun backen.