

„Dezember“

Den Teig mit dem restlichen Mehl verarbeiten.

In drei gleiche Teile teilen. Jeden Teil auf ca. 30 x 45 cm auswallen. Die Füllung ausbreiten und den Teig ein Mal falten. Auswallen bis ca. 25 x 50 cm. Dann den Teig in 4 cm breite Länge schneiden. Die Länge drehen und zum Schecken formen.

Die Brötchen auf ein Backblech, bedeckt mit Backpapier, legen und 1½ - 2 Stunden gehen lassen.

Mit geschlagen Ei bepinseln und mit Mandelflocken und Hagelzucker daraufstreuen.

Die Safran-Mandel-Brötchen ca. 10 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.



2(2)

Copy right



KITA-MIA