

Vollkorn-Grittibänze

Für 3 Stück

1 kg Vollkornmehl,
1 EL Salz, 1 Würfel Hefe,
1 EL Zucker, 250 g Magerquark,
4-5 dl lauwarme Milch, 1 Eigelb, mit
2 EL Milch vermischt, Rosinen und Mandel-
splitter zum Garnieren.



Mehl und Salz mischen. Zucker mit der Hefe ver-rühren. Mehl, Hefe, Quark und Milch zu einem geschmeidigen Teig kneten. 2 Stunden zugedeckt gehen lassen. 2-3 Grittibänze formen, nochmals gehen lassen. Mit Rosinen und Mandeln garnieren und mit Eigelb bestreichen.

Rezept: Miele-Kursküche Spreitenbach