

# Fastenwähe Rezept aus Basel

etwa 8 - 12 Stk.



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Teig:

500 g Weissmehl  
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe  
10 g Salz  
2.5 dl Milch, kalt  
1 Ei, verklopft  
100 g Butter, weich

### Zum Bestäuben:

1 EL Kümmel

## 1 Vorbereiten:

Den Ofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 220 °C**  
**Heißluft 200 °C**

Das Ofenblech mit Backpapier belegen.

## 2 Teig:

Für den Teig das Mehl mit Hefe und Salz in einer Schüssel gut vermischen. Die Milch mit der Hälfte des verklopften Eis darunterühren. Während 5 bis 10 Minuten gründlich kneten. Die Butter in Flocken schneiden und nach und nach unter den Teig kneten (er sollte weich, aber nicht klebrig sein). An einem warmen Ort auf ca. das Doppelte gehen lassen.

## 3 Fastenwähen:

Die Fastenwähen formen: Den Teig in Stücke aufteilen und eiförmig auswallen (ca. 15 cm lang). Die Enden wie bei einem Bonbon etwas zusammendrücken. In der Mitte den Teig 4 Mal im geometrischen Muster längs einschneiden und seitlich vorsichtig auseinander ziehen, damit Spalten entstehen.



**Dr. Oetker AG/SA**

Die Teigstücke mit dem übrigen Ei bestreichen, mit Kümmel bestreuen und in der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen.

**Rille: mittlere Rille**  
**Backzeit: 10 Minuten**



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53